WINE DISPENSER

WEINSPENDER

餐酒機

葡萄酒分酒机

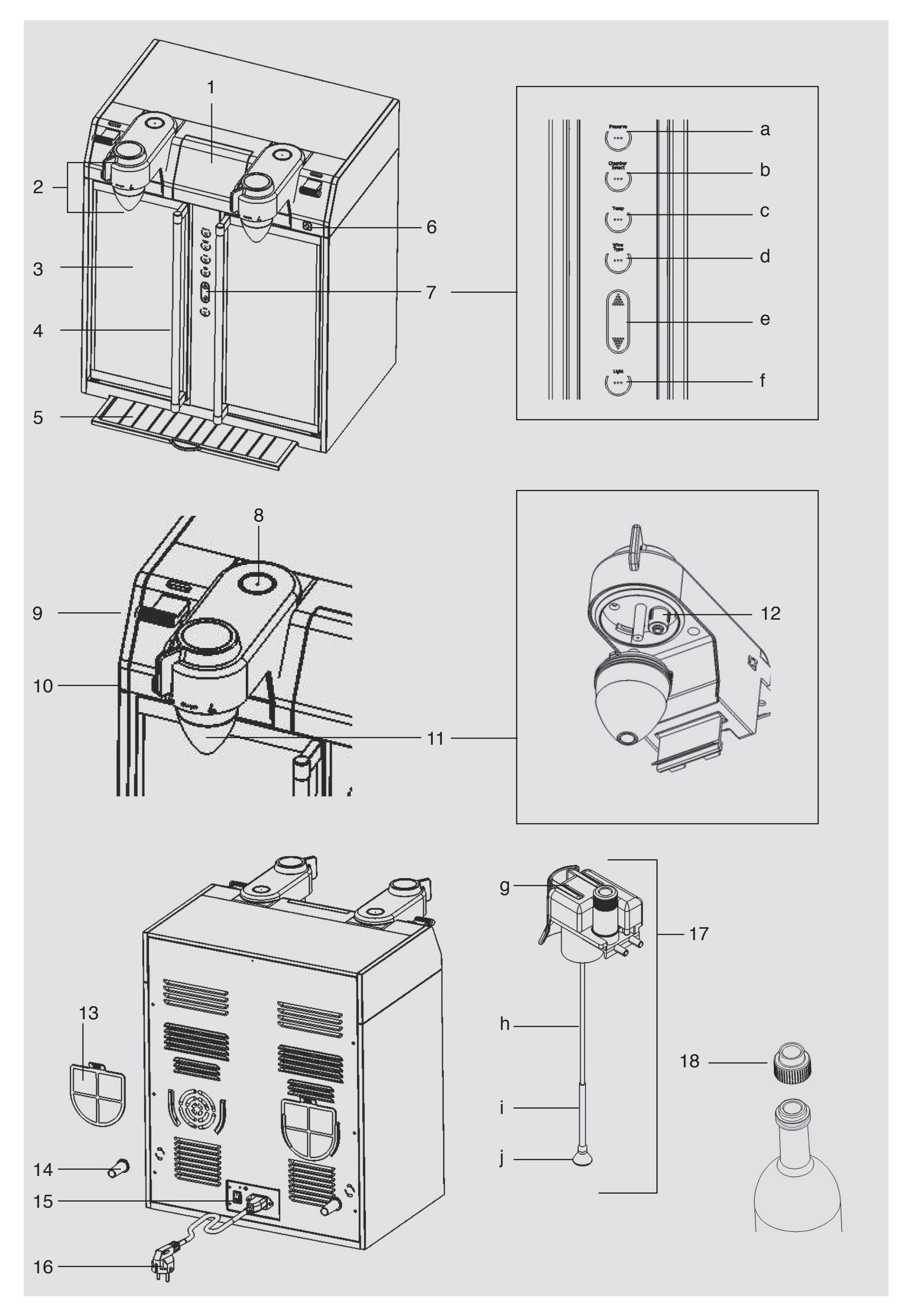


Instruction Manual

Bedienungsanleitung

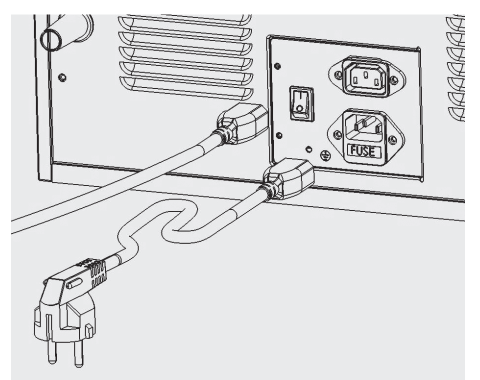
使用手冊

使用手册

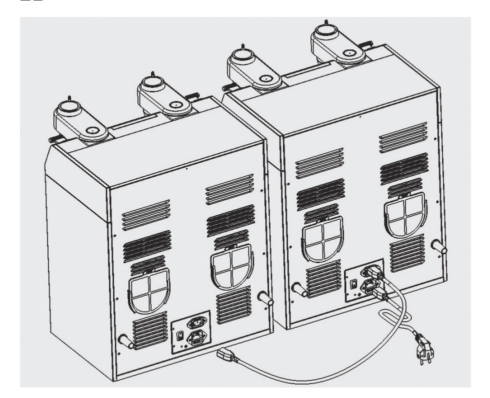

1
2
3
4
5
6
7
Preserve
Chamber Select
Temp
Wine Type
Light
a
b
c
d
e
f
8
9
10
11
12
13
14
15
16
g
h
i
j
17
18

	PRODUCT PARTS DESCRIPTION	PRODUKT TEILE BESCHREIBUNG	零件名稱	零件名称
1	LCD Display	LCD-Display	液晶體顯示幕	液晶显示屏
2	Dispensing head	Spenderkopf	分酒組件	出酒嘴
3	Wine chamber door	Tür Weinschrank	玻璃門	贮酒室玻璃门
4	Wine chamber door handle	Türgriff Weinschrank	玻璃門手柄	贮酒室玻璃门手柄
5	Retractable drip tray	Tropfblech	可收藏式分水碟	可伸缩承滴盘
6	Wine chamber main switch	Weinkammer Hauptschalter	存酒腔開關	贮酒室主开关
7	**CONTROL PANEL**	**BEDIENFELD**	控制面板	控制面板
a	Manual preservation mode	Manueller Aufbewahrungsmodus	自選抽真空按鍵	手动保鲜模式按钮
b	Chamber selection	Kammerwahl	存酒腔選擇按鍵	贮酒室选择按钮
c	Manual temperature selection	Manuelle Temperatureinstellung	自選溫度按鍵	手动温度选择按钮
d	Preset wine type for temperature setting	Voreingestellte Weinsorte zur Temperatureinstellung	預設酒類選擇按鍵	预设葡萄酒类型（用于温度设置）
e	UP/DOWN buttons	AUFWÄRTS/ABWÄRTS-Tasten	上及下選擇按鍵	向上/向下按钮
f	Chamber light switch	Weinschrank Lichtschalter	存酒腔照明開關	贮酒室照明开关
8	Unlock button	Entriegelungstaste	解鎖按鍵	解锁按钮
9	Wine dispensing lever	Weinspenderhebel	出酒控制杆	出酒控制柄
10	Wine aeration control	Weinbelüftung	醒酒控制旋鈕	醒酒控制杆
11	Wine outlet (aerator)	Weinauslauf (Sprudler)	醒酒器 (出酒口)	出酒口（醒酒器）
12	Check valve	Rückschlagventil	單向閥	单向阀（止回阀）
13	Air inlet filter	Lufteinlassfilter	隔塵網	进气口过滤器
14	Stand off parts	Abstandhalter	間距配件	间距支架
15	Main power switch	Hauptschalter	總開關	主电源开关
16	Detachable power cord and plug	Netzkabel und Stecker	可拆除式電源線與插頭	可拆卸电源线与插头
17	**LOCKING PISTON**	**VERSCHLUSSKOLBEN**	酒瓶活塞組裝	锁紧活塞
g	Handle	Griff	手柄	手柄
h	Stainless tube	Edelstahlleitung	不銹鋼管	不锈钢管
i	Rubber tube	Gummischlauch	橡膠管	橡胶管
j	Mesh filter	Feinfilter	過濾網	网格过滤器
18	Screw top adaptor	Schraubverschluss-adapter	螺旋蓋連接器	螺旋盖连接器
19	Connection power cable	Anschlusskabel	連接電源線	连接电源线

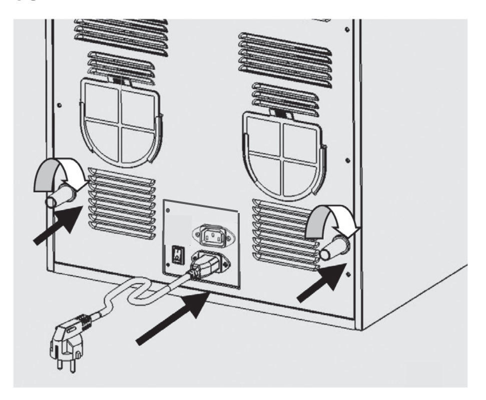
1A



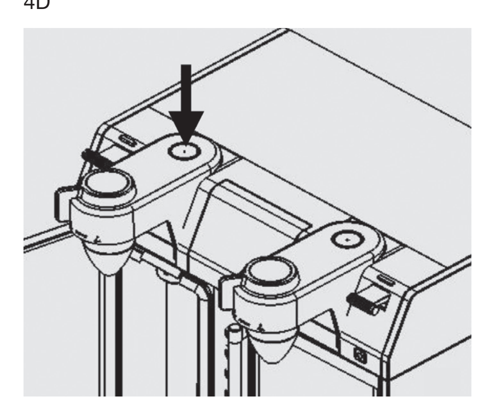
2B



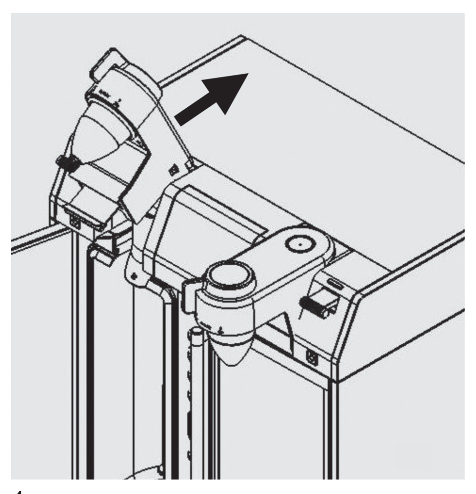
3C



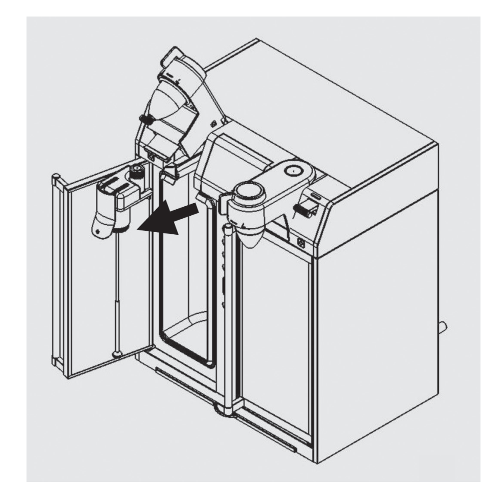
4D



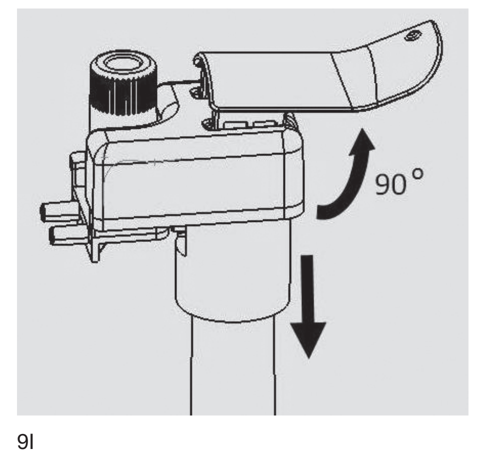
5E



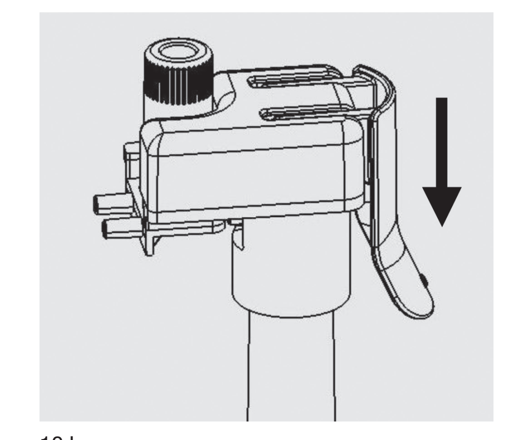
6F



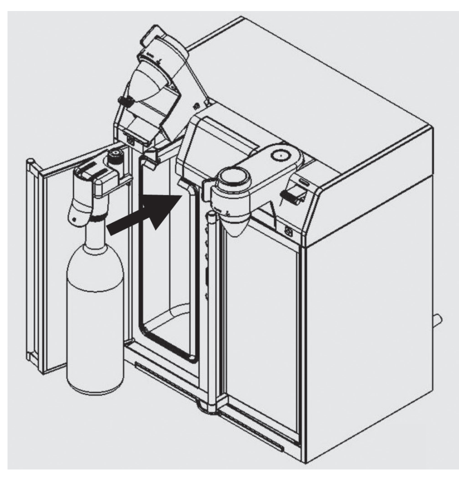
7G



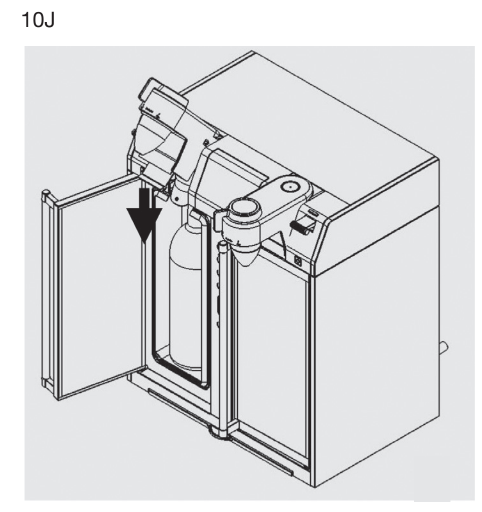
8H



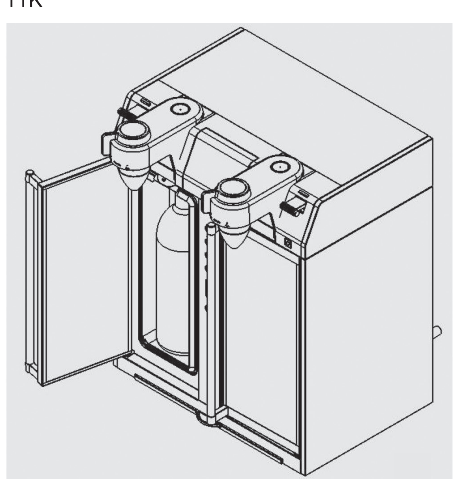
9I



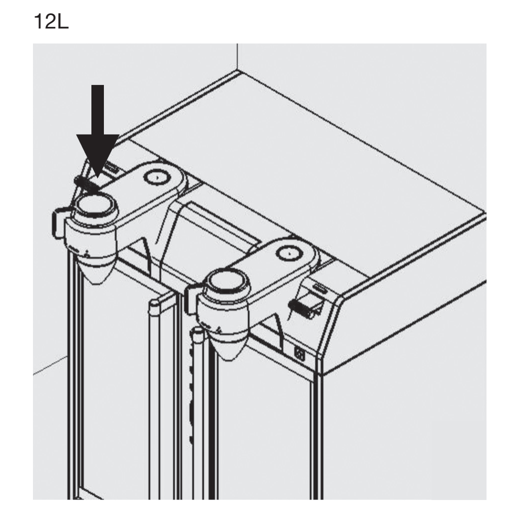
10J



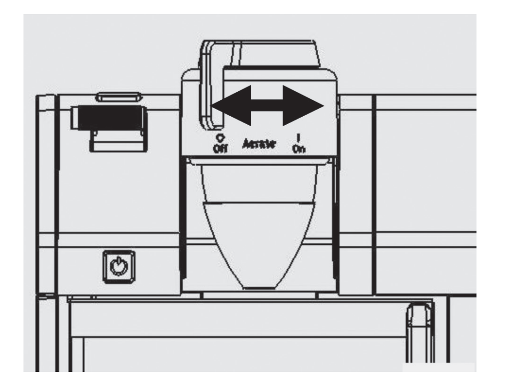
11K



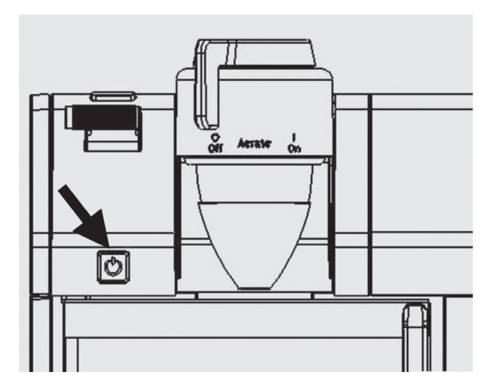
12L



13M



14N



INDEX

SAFETY

To reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE WINE DISPENSER.**
2. The use of accessory attachments other than the manufacturer's brand products may cause hazards or injury.
3. Do not place the wine dispenser in direct sunlight or close to any heat source. This will affect the time it takes to chill the bottles and could compromise the chilling effectiveness of the unit.
4. To disconnect the wine dispenser, turn OFF the main power switch (15) located at the back of the unit. Then remove the power plug from the wall outlet. Disconnect the wine dispenser when not in use, before user servicing and cleaning.
5. Place the appliance on a hard, flat, stable and horizontal surface.
6. Avoid contact with any moving parts.
7. Do not use this product for anything other than its intended use. Only use the wine dispenser with wine. No other liquids should be used. Liquids with pulp, sugar or syrup will clog the system. Additionally, do not use with champagne or other sparkling wines. The system will remove the bubbles in the champagne and ruin your beverage.
8. The wine dispenser is designed to be used with still wine only. Do not use the machine with any other kind of liquids especially with sparkling liquids and wine or hot beverages.
9. **Risk of electric shock!** Do not attempt to open the back of the unit. Do not try to access internal parts of the unit.
10. Extra caution must be used when lifting or moving this product. It is very heavy. It is recommended that two people lift and/or move the product.
11. Use extreme care and supervision when setting up

and using the product around children. Place the wine dispenser in a stable location to ensure that it will not fall and cause injury.

12. Never move the machine with a connected bottle.
13. Do not use the machine if the glass door is damaged.
14. Always use the machine in a vertical (upright) position.
15. The machine is not intended for outdoor use.
16. Do not try to over actuate any of the machine components. The different components (door, dispensing head, etc.) are designed to move easily with only a gentle action from the user. Do not try to force on any component to actuate it. If high force is required, it could be an indication of the machine not functioning properly.
17. Do not open the glass door beyond 90°.
18. Do not pour any liquid over the machine.
19. Do not spill any liquid into the rear vents (inside the chamber).
20. The dispenser is not compatible with plastic bottles. It is designed to fit traditional glass wine bottles with a cork top and bottles with screw top.
21. The dispenser is compatible with 28 mm screw top wine bottles AFTER installing the screw top adaptor (18).
22. This appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
23. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
24. This appliance is not intended to be connected to the water mains.
25. Rinsing the locking piston is recommended between each bottle of wine, especially when changing from one types of wine to another.
26. This appliance must not be cleaned by water jet.

27. 12°C (54°F) and 30°C (86°F) are the minimum and maximum ambient temperature for correct operation of the appliance.
28. This appliance is not suitable for a subzero environment.
29. The A-weighted sound pressure level of the appliance is below 70dB.
30. The accessories that may be used with the appliance can be referred to the drawings on page 2 and part names on page 3.

THE POWER CORD

1. Note the need to access a 220-230V~50/60Hz power outlet.
2. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or wine dispenser in water or in any other liquid.
3. Do not operate the product with a damaged power cord or power plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
4. Do not let the power cord hang near the edge of a table or cabinet or across a doorway. Do not allow the cord or the appliance to rest on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner or a heated oven.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. An appropriate-size power cord (16) is provided to reduce the hazards resulting from a person or pet becoming entangled in or tripping over a longer cord.
7. Always pull the plug, not the power cord when disconnecting the device from a power outlet.
8. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
9. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the Wine dispenser. The complete extended cord must be arranged so that it does not hang near the edge of a table or cabinet, across a doorway or allow it to come in contact with hot surfaces.

10. Do not modify the plug in any way.

PLACING THE DISPENSER

1. Avoid placing the wine dispenser in hallways, tight passages or high traffic areas.
2. DO NOT place the wine dispenser tight into a corner or close up against a wall. Allow at least 10 cm (4”) of space around the product for optimum performance.
3. Since wine drinkers will be gathering around the system, consider any accidental spills that may occur on carpet, furniture or accessories in the area.

WARNING:

(1) Women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects.

(2) Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery, and may cause health problems.

DANGER OF SUFFOCATION!

Keep all packaging material away from children.
Dispose of the packaging materials properly. Inform yourself at the local authorities regarding collection points or garbage separation.

CHILD SAFETY

- Keep the wine dispenser and its power cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

FIRE PREVENTION

- In the event of a fire, use carbon dioxide (CO2) extinguishers.
- Do not use water or powder extinguishers.

SAVE THESE INSTRUCTIONS, IF YOU GIVE THE DEVICE TO A THIRD PARTY, YOU MUST INCLUDE THIS USER MANUAL.

USING THE WINE DISPENSER

SET UP

- Install the dispenser in an upright position in a safe place, where it cannot be overturned or is at risk of injuring anyone.
- To ensure that the wine dispenser works correctly and efficiently, please see drawings on pages 2 - 6 and follow these recommendations:
  - Place the dispenser on a perfectly level and stable surface.
  - Choose a clean, well-lit area with an easily accessible electric socket.
  - Keep the appliance at a minimum distance 75 cm (30”) from any heat generating devices.
  - Use the two stand off parts (14) to keep the appliance at a minimum distance 10 cm (4”) from walls. To assemble the stand off parts, insert them into the fixing holes in the back cover and rotate them clockwise (3C).
  - Connect the power cord (16) at the back of the dispenser (3C).
  - 12°C (54°F) and 30°C (86°F) are the minimum and maximum ambient temperatures for correct operation of the appliance.
- After selecting an appropriate location within your home and safely placing the wine dispenser, follow these steps to set up your appliance:
  - Connect the plug with a 220-230V~ 50/60 Hz power outlet.
  - Switch the main power switch (15) to “ON”.
  - You will hear that the chambers begin a cooling cycle and then go into wine preservation mode. If there are no bottles in place, the preservation cycle will stop automatically after several seconds.
  - The two chilling chambers are factory preset to a temperature of 10°C (50°F).
  - You can select the temperature for each chamber seperately (see: ‘Selecting the Temperature’).

FIRST CLEANING

- Before using the wine dispenser for the first time, clean both locking piston assemblies (17) as well as the internal tubes (see: ‘Cleaning Procedures’).

INSTALLING/REPLACING WINE BOTTLES

To avoid spillage, we recommend you insert the locking pistons (17) into wine bottles over a sink:

- Open the door (3) of the cooling chamber you would like to use.
- Press the unlock button (8) located on top of the dispensing head (2) (4D).
- The dispensing head opens automatically and will stay up (5E).
- In case the wine chamber does not contain any bottle, hold the locking piston (17) at its base and pull it out gently from the machine (6F). The piston should come off the machine entirely.
- If a bottle is already inserted, pull out the bottle and the locking piston by holding firmly to the base of the bottle. Once the bottle and locking piston are out of the unit, remove the piston from the bottle by opening its handle (17-g). The handle should be in a horizontal position to allow the piston to be safely removed from the bottle.
- To preserve the wine taste, always rinse the locking piston assemblys and the dispenser’s internal parts thoroughly before each new bottle insertion (see: ‘Cleaning Procedures’).
- To insert the locking piston assembly (17) into the wine bottle, open the handle (17-g) and ensure it stays in a horizontal position.
- Uncork the wine bottle and insert the locking piston into the bottle, while keeping the handle in its horizontal position (7G).
- Push the handle (17-g) down to secure the locking piston tightly inside the wine bottle (8H).

IMPORTANT: To ensure that the locking piston is secured and in place, gently pull on the locking piston. It should stay in place and attached to the bottle. If the piston comes loose, please repeat above instructions.

- While supporting the wine bottle from the bottom, take the bottle with the locking piston safely secured to the top of your bottle to your wine dispenser.
- Use the door handle (4) to open the cooling chamber.
- While continuing to support the wine bottle from the bottom, insert the locking piston into the top of the cooling chamber by

pushing it all the way in. The wine bottle should be held up through the locking piston and if inserted properly, its bottom will not rest at the base of the cooling chamber.

- Push the dispensing head (2) down until it clicks into place (10J)(11K).
- Close the cooling chamber door (3).
- After the bottle is installed and the door is closed, the LED light above the lever (9) blinks while the machine is going through its wine preservation process, removing oxygen from the bottle using a vacuum pump.
- The LED light will stop blinking and will remain lit once the wine has reached its optimal preservation stage.

PRESERVING THE WINE

The dispenser includes a system that creates a vacuum inside the wine bottles to preserve the wine by avoiding oxidation.

- When inserting a bottle inside the wine chamber, the machine will automatically trigger the wine preservation cycle. The LED light above the lever (9) will blink until the preservation process is completed.
- Each time wine is dispensed, the air vacuum inside the bottle will be interrupted.
- To re-engage the wine preservation process, the following two options are available:
  - Automatic Preservation:
    The machine will remove oxygen from the bottle and automatically starts the preservation process 30 min after the last glass was dispensed.
  - Manual Preservation:
    On the control panel (7), press the ‘Preserve’ button (7-a).
    The preservation mode will then begin.

The unique vacuum technology can preserve white wine for 5 to 7 days and red wine for 7 to 10 days.

SELECTING THE TEMPERATURE

The amount of time needed for the wine dispenser to chill the wine to the desired temperature will depend on the type of environment the machine is in, the ambient room temperature and the final set temperature.

- The wine dispenser allows you to select the preferred and recommended wine temperatures, ranging from 7°C (45°F) to 20°C (68°F) depending on the type of wine.
- You can set the desired temperature manually or choose one of the twenty wine type preset temperatures provided.
- On the control panel (7), press the ‘Chamber Select’ button (7-b) to select the left or right chamber. On the LCD display (1), an arrow will indicate the selected chamber.
- To set a desired temperature manually:
  - Press the ‘Temp’ button (7-c).
  - Adjust the temperature by using the UP/DOWN button (7-e) to increase or decrease the temperature.
  - Press the ‘Temp’ button again to confirm the setting.
- To use a preset temperature:
  - On the control panel (7), press the ‘Wine Type’ button (7-d).
  - Select from the 20 different types of pre-set wine using the UP/DOWN button (7-e).
  - Press the ‘Wine Type’ button again to confirm the setting.

RECOMMENDED PRESET TEMPERATURES

WINE TYPE	°C	°F
Bordeaux	18	64
Cabernet Sauvignon	18	64
Chablis	9	48
Chardonnay	10	50
Chianti	15	59
Chinon	14	57
Madeira	14	57
Merlot	13	55
Pinot Grigio	7	45
Pinot Noir	10	50
Red Burgundy	17	63
Red Zinfandel	18	64
Rhone	18	64
Riesling	8	64
Rioja	16	61
Sauvignon Blanc	7	45
Semillon	10	50
Shiraz	18	64
White Burgundy	11	52
White Zinfandel	10	50

Wine to be enjoyed at a temperature below 11°C (52°F), can be pre-chilled in a household refrigerator to speed up the cooling process before pouring the first glass.

APPROXIMATE CHILLING TIMES

The below mentioned chilling times are indicative for an ambient temperature and a wine starting temperature of around 21°C (70°F).

Temperature setting	Chilling time (approx.)
7°C (45°F)	18 hours
10°C (50°F)	8 hours
13°C (55°F)	5 hours
18°C (65°F)	3 hours

DISPENSING THE WINE

- Pull out the drip tray (5).
- Position a wine glass underneath the wine dispensing head (2).
- Push and hold down the wine dispensing lever (9) until the desired wine quantity is poured into the glass.
  - A pump noise is normal and indicates that the unit is functioning properly while dispensing the wine.
- Release the wine dispensing lever (9), it will automatically return to its original position.
  - Do not immediately pull back the glass after the lever is released. Please wait a few seconds as there may be wine dripping.

AERATING THE WINE

The dispenser is equipped with a dedicated wine aerating feature that allows for the wine to be aerated prior to being dispensed. This process will reproduce the manual aeration obtained while using a decanter. Aerating the wine will maximize the wine exposure to surrounding air, allowing the wine's aromas to open up thus enhancing the overall tasting experience.

To aerate the wine:

- Turn the lever of the aeration controll (10) into 'ON' position (13M) before dispensing the wine.
- Follow the wine dispensing instructions to pour a glass of wine. During the aeration process, it is normal to see some air bubbles in the wine flow which demonstrate proper wine aeration.

To stop the wine aeration process:

- Turn the lever of the aeration control (10) into 'OFF' position (13M) before dispensing the wine.

TURNING ONE CHAMBER ON/OFF

The dispenser features two wine chambers, allowing to have two different wine bottles opened at the same time. If using one chamber only, each chamber can be switched on or off seperately by pressing the corresponding chamber main switch (6) (14N). A white light inside the main chamber switch (6) indicates whether the chamber is turned ON or OFF.

TURNING THE CHAMBER LIGHT ON/OFF

Each wine chamber is equipped with two LED lights to help you identify the bottle inside the chamber.

- On the control panel (7), press the 'Light' button (7-f) to switch the light on and off.

INSTALLING THE SCREW TOP ADAPTOR

If your wine bottle has a screw top and not a cork, you need to install the adapter before you can connect the locking piston.

- Remove the lid of a screw top wine bottle.
- Screw the screw top adapter (18), with the sealing ring in place, clockwise onto the screw top wine bottle.

Insert the locking piston into the wine bottle, using the same method as for a normal wine bottle (see: 'Installing/Replacing Wine Bottles').

SERIAL CONNECTION

For commercial use, several wine dispensers can be connetcted with each other.
In this case, only one unit, the master unit, is connetced to a plug with the detachable power cord (16), while the first additional dispenser (slave unit) is connetced to the master unit with the power cable (19). Further slave units are connected with each other with additional power cables (19).

1. Plug the detachable power cord (16) and the connection power cable (19) into the master unit. (A1)
2. Plug the other end of the connection power cable (19) into a second wine dispenser, which will be used as a slave unit. (B2)
3. Plug the detachable power cord (16) from the master unit into a 230V power outlet.
4. Switch the main power button (15) of each connected unit to "ON".
   WARNING: For safety reasons, always finish steps 1 to 3 BEFORE switching the main power button on.
5. After the unit is switched on, you will hear the chambers beginning their cooling cycle and go to the wine preservation mode. If there are no bottles in place, the preservation cycle will stop automatically after several seconds.

WARNING: For safety reasons, do not connect more than five wine dispensers (including the master unit). Always keep a distance of min. 10 cm (4") between the units. Always keep a distance of min. 10 cm (4") to walls.

CLEANING PROCEDURES

EXTERIOR CLEANING

1. Use a slightly damp cloth to clean the exterior panels of the Wine Dispenser (Fig. 1). AVOID using abrasive cleaner, abrasive sponge or cleaning pad because this may scratch and damage the exterior panels of wine dispenser.

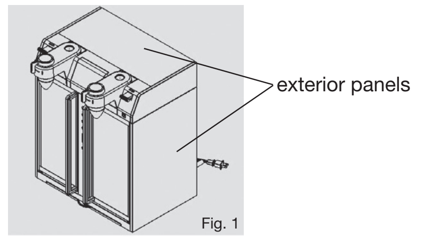


Fig. 1

2. Use a slightly damp cloth to clean the control panel and all the buttons (Fig. 2). Liquids should never be poured or sprayed near the buttons.

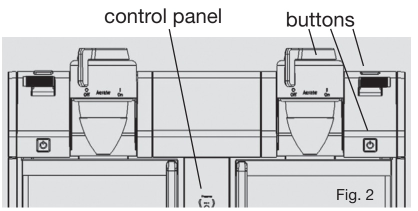


Fig. 2

3. Use a household glass cleaner to clean the glass door (Fig. 3).
4. Use a slightly damp cloth to clean the chilling chamber and rear panel (Fig. 3).

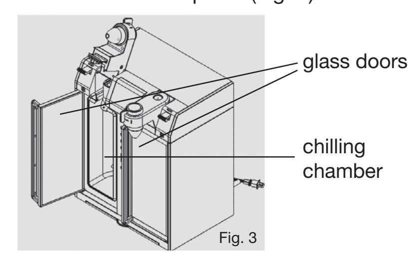


Fig. 3

5. Use a slightly damp cloth to clean the drip tray (Fig. 4).

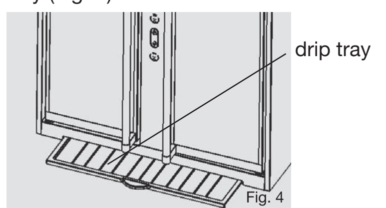


Fig. 4

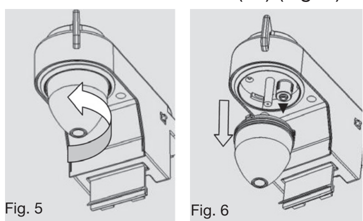
6. The appliance must not be cleaned by water jet.

CLEANING THE TUBE SYSTEM

1. Rinsing the locking piston is recommended between each bottle of wine, especially when changing from one type of wine to another. This prevents cross contamination of wine flavour between different types of wine.
2. Rinse two empty wine bottles with clean warm water.
3. Fill the bottles with clean warm water (DO NOT USE soap water because the flavors of fine wine will be affected by soap).
4. Insert the locking pistons (17) into the bottles (7G, 8H) (see: ‘Installing/Replacing Wine Bottles’).
5. Insert the two locking pistons with water filled bottles into the wine dispenser (9I, 10J, 11K, 12L).
6. Prepare a container to hold the water.
7. Turn on the wine dispenser.
8. Press down the wine dispensing lever (9). The warm water will run through and clean the tubes inside the wine dispenser.
9. Stop the dispensing process when the bottles are empty and all the water has poured out of the wine dispenser.

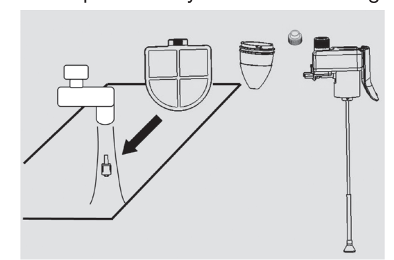
REMOVING AERATOR AND VALVE

1. Turn the aerator (11) clockwise (Fig. 5) and remove it from the dispensing head (2) by pulling it down (Fig 6).
2. Pull out the check valve (12) (Fig. 6).


Fig. 5 Fig. 6

CLEANING OF COMPONENTS

1. Rinse the locking piston assemblys (17), aerator (11), mesh filter (13), check valve (12), and screw top adaptor (18) with warm water.
2. Let all parts air dry before re-installing them.



ATTENTION: NONE OF THE PARTS ARE DISWASHER PROOF!

STORING THE DISPENSER

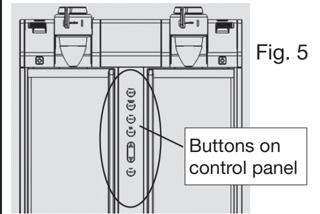
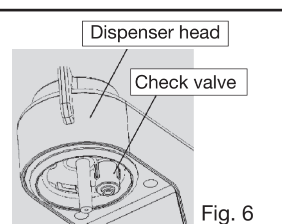
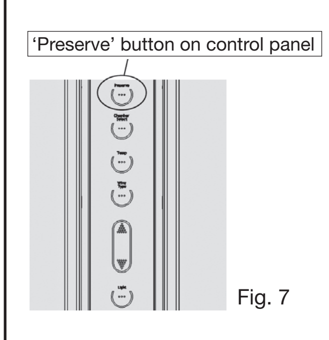
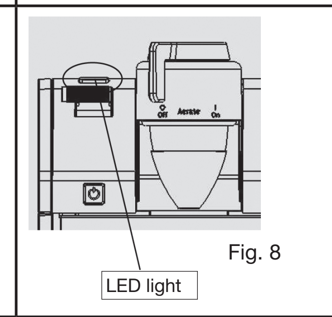
- When the dispenser is not to be used for a long period of time, turn the main switch (15) off and pull out the plug (16).
- Before storing the appliance, rinse the system with fresh water and let it dry out (see: 'Cleaning the Tube System').
- Store the appliance in a dry place out of the reach of children.
- Protect the appliance from dust and dirt.

REPAIRS

- Should a breakdown, fault or suspected fault occur, immediately pull out the plug.
- Never operate a faulty appliance.
- All servicing and repairs must be carried out by an authorized service center.
- The manufacturer will not be liable for any injury or damage to persons and/or property caused by the appliance malfunctioning, should repairs not be performed by an authorized service center.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	RECOMMENDED STEPS	FIGURE
1. The Wine Dispenser does not turn on.	- Ensure the Wine Dispenser is plugged into the outlet. - Ensure that the outlet has power. - Ensure the main power switch (15) is "ON". - Ensure the individual chamber main switch (6) is "ON" (Fig. 1).	Individual chilling chamber main switch Fig. 1
2. The Wine Dispenser turns on but an individual chamber is not working.	- Ensure the individual chamber main switch (6) is "ON" (Fig. 1).	
3. LED light (Fig. 2) is flashing.	- Open and Close the glass door (3) to reset (Fig. 3). - Remove the locking piston assembly (17) (Fig. 3), wash it thoroughly and then replace.	LED light Fig. 2 Locking piston assembly Glass door Fig. 3
LCD Display (Fig. 4) 4. Nothing is displayed on the LCD Display (1).	- Ensure that the main power switch (15) is on and there is power to the machine.	LCD Display Fig. 4

Control Panel 5. Buttons (a-f) on the control panel (7) (Fig. 5) are not illuminated.	- Re-start the wine dispenser by pressing the main power switch (15) at the back of the machine off and on. - Ensure that the main power switch is on and there is power to the machine.	 Fig. 5
Preservation and Dispensing 6. Wine does not pour when the dispensing lever (9) is pressed.	- Ensure that the wine bottle is installed correctly onto the locking piston assembly (17). - Ensure that the locking piston assembly (with wine bottle) is securely engaged into the chilling chamber. - Ensure that the check valve (Fig. 6) is installed into the dispenser head properly and is securely tightened. - Wine will not dispense if the chamber or another chamber is actively in the preservation mode: Wait for the preservation cycle to be completed within the chamber in which that function is in process, or: Cancel the preservation process by pressing the 'Preserve' button (a) on the control panel (Fig 7).	  Fig. 6  Fig. 7
7. A wine bottle is securely installed but preservation mode is not working.	- If a wine bottle is installed securely, the LED light should be blue (Fig. 8). If the light is off, neither the preservation mode nor the dispensing mode is active. - Ensure the check valve is pushed properly into the dispenser head. If you have re-installed the check valve, reset the preservation mode by opening and closing the door. Preservation should begin.	 Fig. 8

8. Wine is dispensing slow.	- Ensure that the wine bottle is installed correctly onto the locking piston assembly (Fig. 9), which is securely engaged into chilling chamber. - Ensure that the check valve (12) is properly installed into the dispenser head (2) and is securely tightened. - Clean the rubber tube (17-i), mesh filter (17-j) and the check valve (12) by running clean water through the system (see: 'Cleaning Procedures'). Dry all parts and reinstall.	locking piston assembly Fig. 9
9. The check valve drips.	- Ensure that the check valve (12) is properly installed into the dispenser head and is securely tightened. - Clean the check valve. - Replace the check valve and reset the chilling chamber function by opening and closing the door.	
10. There are bubbles moving from the rubber tube (17-i) (Fig. 10) into the bottle of wine.	- Ensure that the stainless tube (17-h), the rubber tube (17-i) and the mesh filter (17-j) are properly connected.	bottle tube Fig. 10
11. The wine bottle will not securely install onto the locking piston assembly.	- Ensure that the locking piston handle is in open position (Fig. 11), which enables you to insert the bottle tube into the bottle and install the bottle securely onto the locking piston assembly. - Press the locking piston handle into closed position to attach it to the bottle. (Fig. 12)	locking piston handle in open position Fig. 11 locking piston handle in closed position Fig. 12

Chilling		
12. The temperature inside chilling chamber is not as low as expected.	- Ensure the glass door has been closed properly to prevent leakage of cool air from chilling chamber. - Ensure the expected wine temperature setting has been done through the control panel of the machine. - Ensure the air filters (13) (Fig. 13) on the back side of the machine are clean.	air filter Fig. 13
Noise 13. Noise from machine.	- The humming sound coming from the cooling fan is continuous and to be expected when the machine is left on. - The sound comes from the pump when it creates a vacuum inside the wine bottle after dispensing the wine.	
Clogging 14. Clogging of the system can occure due to wine residue or after prolonged use.	- Ensure the filters/valves are cleaned regularly. - Ensure the wine dispensing system is cleaned between each bottle of wine. - Ensure no hard water and improper cleaning/rinsing agents are used during the cleaning process. - There could be water inside the air tubing system linked to the use of beverages not fit to use with the machine. Ensure that there is no water (other than for rinsing), carbonated or sparkling liquids used in the machine.	
Spillage 15. Liquid (such as water condensation or wine) on the countertop.	- Ensure the drip tray is in place. - Wait an additional 5 seconds before removing your glass from the dispensing head after releasing the wine dispensing lever.	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	220-230 VAC 50/60 Hz
Power	Rated: 124 W, Max.: 139 W
Material	Plastic/Stainless steel
Dimension (l x h x w)	500 x 420 x 280 mm 19.7” x 16.5” x 11”
Weight	16 Kg/35.3 lbs
Power Cord	1,4 m (55”) +/- 2 cm (0.8”) detachable power cord
Functioning conditions	80% relative humidity Min: 12°C/54°F Max: 30°C/86°F
Capacity	2 bottles: 1 in each chamber
Temperature range within the chambers	7°C/45°F to 20°C/68°F
Type of bottles to be used	Compatible with different bottle heights up to 330mm (13.2”) in height. Compatible with different bottle diameters up to 87mm (3.48”). If using screw top adaptor (18), it is compatible with the 28mm screw top bottle and different bottle heights up to 315mm (12.4”) in height .

The wine dispenser does not contain any refrigerant such as those used in compressor type refrigeration systems. It uses a thermoelectric technology for cooling the wine chambers.

ELIMINATION

The symbol on the appliance or packaging indicates that this product can never be treated as household waste. It must therefore be sent to a waste collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.
By taking your appliance to a proper collection center and disposing of your appliances correctly at the end of their life, you are helping preserve our natural resources and are preventing harmful consequences for the environment and public health. For more information on the waste collection points contact an approved service center or your dealer.

Important: Your appliance contains many valuable, recyclable materials that can be recovered or recycled. Leave it at a local civic waste collection point.

Let’s all help protect the environment!

WARRANTY

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using inappropriate beverages (other than still wine) including but not limited to hot beverages, liquids with pulp, sugar or syrup, or sparkling liquids and wine
- using the wrong type of water including but not limited to hard water, sparkling liquids or soap water for cleaning
- improper cleaning (any cleaning must be carried out according to the instructions for use)”
- ingress of water, dust or insects into the product
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc.
- damage to any glass or porcelain ware in the product.

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

Maitre de Vin Ltd.
Unit 10-18, 32/Floor,
Tower 1 Millennium City 1,
388 Kwun Tong Road,
Kwun Tong, Hong Kong.

After sales service : services@maitredevin.com
Product enquiry : enquiries@maitredevin.com
Sales : sales@maitredevin.com
Web : www.maitredevin.com

Ref.:EA-03-EN-DE-CN-CH-Vø

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE

Zur Vermeidung von Feuer, Stromschlag und Verletzungen beachten Sie bitte die allgemeinen Sicherheitshinweise:

1. **LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN, BEVOR SIE DEN WEINSPENDER IN BETRIEB NEHMEN.**
2. Benutzen Sie nur Original-Zubehörteile, um Gefahren und Verletzungen zu vermeiden.
3. Stellen Sie den Weinspender nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen auf. Das verlängert die Zeit zum Kühlen der Flaschen.
4. Zum Trennen des Weinspenders vom Stromnetz schalten Sie den Hauptschalter (15) auf der Rückseite des Geräts aus. Dann ziehen Sie den Netzstecker. Trennen Sie den Weinspender vom Stromnetz, wenn er nicht benötigt wird, vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten.
5. Das Gerät stets auf eine harte, stabile und waagerechte Fläche stellen.
6. Berühren Sie keine beweglichen Teile.
7. Benutzen Sie das Gerät nur zu seinem Bestimmungszweck. Verwenden Sie den Weinspender nur für Wein. Verwenden Sie ihn für keine anderen Flüssigkeiten. Getränke, die Fruchtfleisch, Zucker oder Sirup enthalten, verstopfen das System. Benutzen Sie den Weinspender auch nicht für Sekt. Das System entfernt die Bläschen und ruiniert den Geschmack.
8. Der Weinspender ist nur für nicht schäumenden Wein konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Flüssigkeiten, insbesondere nicht für sprudelnde Getränke oder Heißgetränke.
9. **Stromschlaggefahr!** Öffnen Sie die Rückseite des Geräts nicht. Manipulieren Sie das Gerät nicht.
10. Lassen Sie beim Umsetzen des Geräts besondere Vorsicht walten. Es ist sehr schwer. Wir empfehlen, es nur mit zwei Personen umzusetzen.
11. Lassen Sie besondere Vorsicht walten, wenn sich Kinder in der unmittelbaren Umgebung befinden. Stellen Sie den

Weinspender stabil auf, sodass er nicht herunterfallen kann.

12. Setzen Sie das Gerät keinesfalls mit angeschlossenen Weinflaschen um.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eine der Glastüren beschädigt ist.
14. Benutzen Sie das Gerät nur aufrecht.
15. Das Gerät ist nicht zur Benutzung im Freien bestimmt.
16. Behandeln Sie das Gerät vorsichtig. Die Komponenten des Geräts (Tür, Spenderkopf usw.) sind leichtgängig und müssen ohne Kraftaufwand bedient werden. Wenden Sie keine Kraft zur Bedienung des Geräts auf. Ist Kraftaufwand nötig, so ist etwas defekt.
17. Öffnen Sie die Glastür nicht weiter als 90°.
18. Verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf dem Gerät.
19. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze auf der Geräterückseite eintreten.
20. Der Weinspender ist nicht für Kunststoffflaschen geeignet, nur für herkömmliche Glasflaschen mit Korken oder Schraubverschluss.
21. Der Weinspender ist für Weinflaschen mit 28 mm Schraubverschluss NACH der Installation des Schraubverschlussadapters (18) geeignet.
22. Das Gerät eignet sich nicht zum Aufstellen in Bereichen, in denen es Wasserspritzern ausgesetzt werden könnte.
23. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
24. Dieses Gerät ist nicht zum Anschluss an die Wasserleitung vorgesehen.
25. Spülen Sie den Verriegelungskolben nach jeder Flasche Wein aus, insbesondere beim Wechsel von einer Weinsorte zur anderen.

26. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
27. 12° C (54°F) und 30° C (86°F) sind die minimalen und maximalen Umgebungstemperaturen für den einwandfreien Betrieb des Gerätes.
28. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb bei Minusgraden bestimmt.
29. Der A-bewertete Schalldruckpegel des Geräts liegt unter 70dB.
30. Das Zubehör, das mit dem Gerät verwendet werden kann, finden Sie auf Abbildung 2 und die Teilebezeichnungen auf Seite 3.

NETZKABEL

1. Das Gerät muss an einer a 220-230V~ 50/60Hz Steckdose angeschlossen werden.
2. Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Weinspender nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, wenn es Fehlfunktionen zeigt oder beschädigt ist.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen. Schützen Sie Netzkabel und Gerät vor heißen Flächen.
5. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Ein geeignetes kurzes Netzkabel (16) gehört zum Lieferumfang, damit ein langes Kabel nicht zur Stolperfalle wird.
7. Fassen Sie zum Ziehen des Netzsteckers stets am Stecker an; nicht am Netzkabel ziehen.
8. Die Verwendung eines geeigneten Verlängerungskabels ist zulässig.
9. Die Kapazität des Verlängerungskabels muss den Spezifikationen des Weinspenders entsprechen. Das Verlängerungskabel darf nicht herunterhängen und zur Stolperfalle werden oder heiße Oberflächen berühren.

10. Nehmen Sie keine Veränderungen am Netzstecker vor.

AUFSTELLORT

1. Stellen Sie den Weinspender nicht in Fluren, engen Durchgängen oder Bereichen mit hohem Verkehrsaufkommen auf.
2. Stellen Sie den Weinspender NICHT in einer Ecke oder zu dicht an einer Wand auf. Lassen Sie wenigstens 10 cm Platz um das Gerät.
3. Da sich Weingenießer um das Gerät versammeln werden, denken Sie auch an Weinflecken auf dem Teppich oder Möbeln im Aufstellbereich.

WARNUNG:

(1)Schwangere sollten mit Rücksicht auf das ungeborene Leben keinen Alkohol trinken.

(2)Alkohol beeinträchtigt Ihr Fahrverhalten und Reaktionsvermögen und kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

ERSTICKUNGSGEFAHR!

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien von Kindern fern.

Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien ordnungsgemäß. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll.

KINDERSICHERHEIT

- Halten Sie den Weinspender und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kinder im Alter unter 8 Jahren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder under 8 Jahren und ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

BRANDSCHUTZ

- Verwenden Sie im Brandfall einen CO2-Feuerlöscher.
- Verwenden Sie keinen Wasser- oder Pulverlöscher.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF UND GEBEN SIE DAS HANDBUCH MIT, WENN SIE DAS GERÄT WEITERREICHEN.

BEDIENUNGSHINWEISE

EINRICHTUNG

- Stellen Sie den Weinspender aufrecht und sicher auf, sodass er nicht herunterfallen kann.
- Zur korrekten Funktion des Weinspenders folgen Sie den Zeichnungen auf den Seiten 2 - 6 und den nachstehenden Empfehlungen:
  - Stellen Sie den Weinspender stabil und sicher auf.
  - Wählen Sie einen sauberen, hellen Bereich mit einer nahegelegenen Steckdose.
  - Halten Sie zu Wärme abgebenden Geräten einen Abstand von mindestens 75 cm ein.
  - Verwenden Sie die beiden Abstandhalter (14), um wenigstens 10 cm Abstand zur Wand einzuhalten. Setzen Sie die Abstandhalter auf der Rückseite des Geräts ein und drehen Sie sie nach rechts, bis sie einrasten (3C).
  - Schließen Sie das Netzkabel (16) auf der Rückseite des Weinspenders an (3C).
  - 12° C (54 ° F) und 30° C (86° F) sind die minimalen und maximalen Umgebungstemperaturen für den einwandfreien Betrieb des Gerätes.
- Nach der Auswahl eines geeigneten Aufstellortes und der sicheren Aufstellung richten Sie das Gerät wie folgt ein:
  - Stecken Sie den Netzstecker in eine 220-230V ~ 50/60 Hz Steckdose.
  - Stellen Sie den Hauptschalter (15) auf „ON“.
  - Sie können hören, wie der Kühlzyklus beginnt und wie sich das Gerät in den Wein-Aufbewahrungsmodus begibt. Befinden sich keine Flaschen im Gerät, so wird der Aufbewahrungszyklus nach einigen Sekunden beendet.
  - Die beiden Kühlkammern sind werksseitig auf 10 °C eingestellt.
  - Sie können die Temperatur für die Kammern separat einstellen (siehe: „Temperaturwahl“).

ERSTE REINIGUNG

- Vor dem ersten Gebrauch des Weinspenders reinigen Sie beide Verschlusskolben (17) sowie die internen Leitungen (siehe: „Reinigung“).

WEINFLASCHEN EINSETZEN/AUSTAUSCHEN

Um ein Überlaufen zu vermeiden, sollten Sie die Verschlusskolben (17) über einer Spüle in die

Weinflaschen einsetzen:

- Öffnen Sie die Tür (3) der entsprechenden Kühlkammer.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste (8) oben auf dem Spenderkopf (2) (4D).
- Der Spenderkopf öffnet sich automatisch und bleibt oben stehen (5E).
- Befindet sich keine Flasche im Weinschrank, so halten Sie den Verschlusskolben (17) unten fest und ziehen Sie ihn vorsichtig aus dem Gerät (6F). Der Kolben löst sich vollständig vom Gerät.
- Befindet sich bereits eine Flasche im Weinschrank, so ziehen Sie die Flasche und den Verschlusskolben heraus, während Sie die Flasche unten festhalten. Sobald sich Flasche und Verschlusskolben außerhalb des Geräts befinden, nehmen Sie den Kolben von der Flasche, indem Sie den Griff (17-g) öffnen. Der Griff muss horizontal stehen, damit der Kolben sicher von der Flasche genommen werden kann.
- Um den Weingeschmack zu erhalten, spülen Sie den Verschlusskolben und die Leitungen des Weinspenders gründlich durch, bevor Sie jeweils eine Flasche einsetzen (siehe: „Reinigung“).
- Zum Einsetzen des Verschlusskolbens (17) in die Weinflasche öffnen Sie den Griff (17-g) in horizontale Position.
- Entkorken Sie die Weinflasche und setzen Sie den Verschlusskolben in die Flasche ein, während der Griff horizontal steht (7G).
- Drücken Sie den Griff (17-g) nach unten, um den Verschlusskolben in der Weinflasche zu sichern (8H).

WICHTIG: Ziehen Sie vorsichtig am Verschlusskolben, um den festen Sitz zu überprüfen. Er muss in der Flasche bleiben. Löst sich der Kolben, so wiederholen Sie den obigen Vorgang.

- Stützen Sie die Weinflasche von unten ab, nehmen Sie Flasche und den fest einsitzenden Verschlusskolben zum Weinspender.
- Mit dem Türgriff (4) öffnen Sie die Kühlkammer.

- Stützen Sie die Weinflasche weiterhin von unten ab und setzen Sie den Verschlusskolben oben in der Kühlkammer ein; drücken Sie den Kolben ganz nach hinten. Die Weinflasche sollte durch den Verschlusskolben gehalten werden und bei korrektem Einsetzen steht die Flasche nicht auf dem Boden der Kühlkammer.
- Drücken Sie den Spenderkopf (2) nach unten, bis er einrastet (10J)(11K).
- Schließen Sie die Tür der Kühlkammer (3).
- Nachdem die Flasche eingesetzt und die Tür geschlossen ist, blinkt die LED über dem Hebel (9), während das Gerät den Prozess der Weinaufbewahrung durchläuft und mit der Vakuumpumpe der Flasche den Sauerstoff entzieht.
- Die LED leuchtet, sobald der Wein seine optimale Aufbewahrungsphase erreicht hat.

WEIN AUFBEWAHREN

Der Weinspender ist mit einem System ausgestattet, das in den Weinflaschen ein Vakuum erzeugt, wodurch die Oxidation des Weins verhindert wird.

- Beim Einstellen einer Flasche in den Weinschrank löst das Gerät automatisch den Weinaufbewahrungszyklus aus. Die LED über dem Hebel (9) blinkt, bis der Vorgang abgeschlossen ist.
- Bei jedem Zapfen von Wein wird das Vakuum in der Flasche unterbrochen.
- Zur erneuten Auslösung des Weinaufbewahrungsprozesses stehen folgende Optionen zur Verfügung:
  - Automatische Aufbewahrung:
    Das Gerät entzieht der Flasche den Sauerstoff und starten den Aufbewahrungszyklus automatisch 30 Minuten nachdem das letzte Glas gezapft wurde.
  - Manuelle Aufbewahrung:
    Im Bedienfeld (7) drücken Sie die Taste „Preserve“ (7-a).
    Der Aufbewahrungsmodus wird gestartet.

Die einzigartige Vakuumtechnologie bewahrt Weißwein für 5 bis 7 Tage und Rotwein für 7 bis 10 Tage auf.

TEMPERATURWAHL

Die Zeit, welche der Weinspender zum Kühlen des Weins auf die gewünschte Temperatur benötigt, hängt von der Umgebung und der Zimmertemperatur sowie der eingestellten Temperatur ab.

- Der Weinspender ermöglicht die Einstellung der empfohlenen und bevorzugten Weintemperaturen zwischen 7 °C und 20 °C, abhängig von der Weinsorte.
- Sie können die gewünschte Temperatur manuell einstellen oder eine der zwanzig voreingestellten Weinsorten wählen.
- Im Bedienfeld (7) drücken Sie die Taste „Chamber Select“ (7-b), um die linke oder rechte Kammer zu wählen. Im LCD-Display (1) zeigt ein Pfeil die gewählte Kammer an.
- Zur manuellen Einstellung der gewünschten Temperatur gehen Sie wie folgt vor:
  - Drücken Sie die Taste „Temp“ (7-c).
  - Stellen Sie die Temperatur mit der Taste AUFWÄRTS/ABWÄRTS (7-e) ein.
  - Drücken Sie die Taste „Temp“ erneut, um die Einstellung zu bestätigen.
- Zum Aufrufen einer voreingestellten Temperatur gehen Sie wie folgt vor:
  - Im Bedienfeld (7) drücken Sie die Taste „Wine Type“ (7-d).
  - Treffen Sie Ihre Wahl zwischen den 20 voreingestellten Weinsorten mit der Taste AUFWÄRTS/ABWÄRTS (7-e).
  - Drücken Sie die Taste „Wine Type“ erneut zur Bestätigung der Einstellung.

EMPFOHLENE VOREINGESTELLTE TEMPERATUREN

WEINSORTE	°C	°F
Bordeaux	18	64
Cabernet Sauvignon	18	64
Chablis	9	48
Chardonnay	10	50
Chianti	15	59
Chinon	14	57
Madeira	14	57
Merlot	13	55
Pinot Grigio	7	45
Pinot Noir	10	50
Roter Burgunder	17	63
Roter Zinfandel	18	64
Rhone	18	64
Riesling	8	64
Rioja	16	61
Sauvignon Blanc	7	45
Semillon	10	50
Shiraz	18	64
Weißer Burgunder	11	52
Weißer Zinfandel	10	50

Wein, der mit einer Temperatur unter 11°C (52°F) getrunken wird, kann im Kühlschrank vorgekühlt werden.

KÜHLZEITEN

Nachstehende Kühlzeiten gelten für eine Umgebungstemperatur und Ausgangstemperatur des Weins von etwa 21°C (70°F).

Temperatureinstellung	Kühlzeit (ca.)
7°C	18 Stunden
10°C	8 Stunden
13°C	5 Stunden
18°C	3 Stunden

WEIN ZAPFEN

- Ziehen Sie das Tropfblech (5) heraus.
- Stellen Sie ein Weinglas unter den Weinspenderkopf (2).
- Drücken Sie den Weinspenderhebel (9) nach unten, bis die gewünschte Menge Wein abgefüllt ist.
  - Ein Pumpgeräusch ist normal und zeigt an, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.
- Lassen Sie den Weinspenderhebel (9) los, er begibt sich automatisch in seine Ausgangslage zurück.
  - Nehmen Sie das Glas nicht sofort weg, nachdem Sie den Hebel losgelassen haben. Warten Sie einige Sekunden ab, da etwas Wein nachtropfen kann.

ATMEN DES WEINS

Der Weinspender ist mit einer Atmungsfunktion für den Wein vor dem Zapfen ausgestattet. Dieser Vorgang entspricht dem Atmen beim Umfüllen in eine Karaffe. Das Atmen des Weins maximiert den Kontakt des Weins mit der Umgebungsluft und das Aroma kann sich voll entfalten.
Zum Atmen des Weins gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Hebel der Atemsteuerung (10) auf „ON“ (13M), bevor Sie den Wein zapfen.
- Folgen Sie den Anleitungen zum Zapfen eines Glases Wein. Während des Atmens können einige Luftbläschen im Wein gesehen werden.

Zur Beendigung der Atmung gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Hebel der Atemsteuerung (10) auf „OFF“ (13M), bevor Sie den Wein zapfen.

EINE KAMMER EIN-/AUSSCHALTEN

Der Weinspender hat zwei Kammern für unterschiedliche Weine. Wird nur eine Kammer benötigt, so kann sie separat mit dem entsprechenden Hauptschalter (6) (14N) eingeschaltet werden. Eine weiße Anzeige auf dem Schalter (6) zeigt an, ob die Kammer ein- oder ausgeschaltet ist.

KAMMERBELEUCHTUNG EIN-/ AUSSCHALTEN

Jede Weinkammer ist mit zwei LED-Lampen beleuchtet.

- Im Bedienfeld (7) drücken Sie die Taste „Light“ (7-f), um die Beleuchtung ein- und auszuschalten.

SCHRAUBVERSCHLUSSADAPTER INSTALLIEREN

Hat Ihre Weinflasche einen Schraubverschluss und keinen Korken, so müssen Sie den Adapter installieren, bevor Sie den Verschlusskolben anschließen können.

- Schrauben Sie den Schraubverschluss der Weinflasche ab.
- Schrauben Sie den Schraubverschlussadapter (18) mit dem Dichtring mit Rechtsdrehung auf den Schraubverschluss der Weinflasche.

Setzen Sie den Verschlusskolben in die Weinflasche genau wie bei einer normalen Weinflasche ein (siehe: „Weinflaschen einsetzen/ austauschen“).

SERIELLER ANSCHLUSS

Für gewerbliche Nutzung können mehrere Weinspender miteinander verbunden werden. In diesem Fall ist nur das Mastergerät über Netzkabel (16) am Stromnetz angeschlossen, während der erste zusätzliche Weinspender (Slavegerät) mit dem Anschlusskabel (19) am Mastergerät angeschlossen ist. Alle weiteren Slavegeräte sind jeweils über Anschlusskabel (19) verbunden.

1. Schließen Sie das Netzkabel (16) und das Anschlusskabel (19) am Mastergerät an. (A1)
2. Schließen Sie das andere Ende des Anschlusskabels (19) am zweiten Weinspender an, der als Slavegerät genutzt wird. (B2)
3. Schließen Sie das Netzkabel (16) des Mastergeräts an einer 230 V Steckdose an.
4. Stellen Sie den Hauptschalter (15) jedes verbundenen Geräts auf „ON“.
   WARNUNG: Aus Sicherheitsgründen beenden Sie stets die Schritte 1 bis 3, BEVOR Sie den Hauptschalter einschalten.
5. Nach dem Einschalten hören Sie, wie die Kammern den Kühlzyklus beginnen und sich in den Wein-Aufbewahrungsmodus begeben. Befinden sich keine Flaschen im Gerät, so wird der Aufbewahrungszyklus nach einigen Sekunden beendet.

WARNUNG: Aus Sicherheitsgründen schalten Sie nicht mehr als fünf Weinspender in Reihe (einschließlich Mastergerät). Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen den Geräten ein. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zur Wand ein.

REINIGUNG

GERÄTEGEHÄUSE REINIGEN

1. Reinigen Sie den Weinspender außen mit einem feuchten Tuch (Abb. 1). Benutzen Sie KEINE Scheuermittel, damit zerkratzen Sie die Oberfläche des Weinspenders.

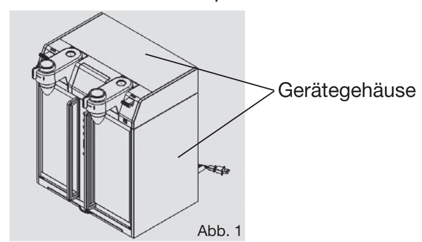


Abb. 1

2. Reinigen Sie das Bedienfeld und alle Tasten mit einem feuchten Tuch (Abb. 2). Sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Tasten.

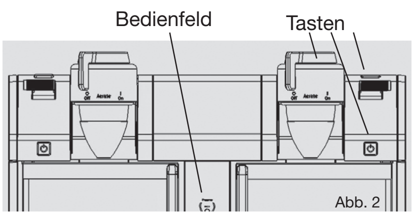


Abb. 2

3. Für die Glastüren benutzen Sie einen Glasreiniger (Abb. 3).
4. Wischen Sie die Kühlkammer und die Rückseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab (Abb. 3).

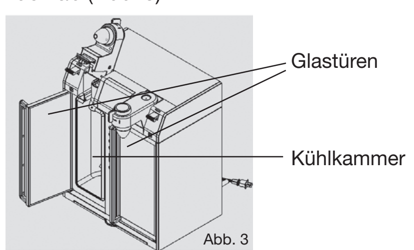


Abb. 3

5. Reinigen Sie das Tropfblech mit einem feuchten Tuch (Abb. 4).

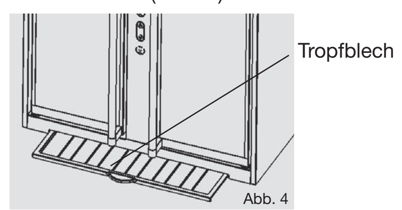


Abb. 4

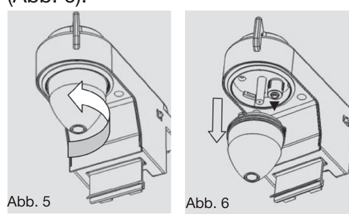
6. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

LEITUNGSSYSTEM REINIGEN

1. Spülen Sie den Verriegelungskolben nach jeder Flasche Wein aus, insbesondere beim Wechsel von einer Weinsorte zur anderen. Dies verhindert das Vermischen des Weinaromas zwischen verschiedenen Arten von Wein.
2. Spülen Sie zwei leere Weinflaschen mit warmem Wasser aus.
3. Füllen Sie die Flaschen mit klarem warmem Wasser (KEINE Seifenlauge benutzen, das beeinträchtigt den Geschmack des Weins).
4. Setzen Sie die Verschlusskolben (17) in die Flaschen ein (7G, 8H) (siehe: „Weinflaschen einsetzen/austauschen“).
5. Setzen Sie die beiden Verschlusskolben mit den wassergefüllten Flaschen in den Weinspender (9I, 10J, 11K, 12L).
6. Bereiten Sie einen Behälter vor, der das Wasser auffangen kann.
7. Schalten Sie den Weinspender ein.
8. Drücken Sie den Weinspenderhebel (9) herunter. Das warme Wasser läuft durch den Weinspender und reinigt die Leitungen.
9. Beenden Sie den Zapfvorgang, wenn die Flaschen leer sind und alles Wasser durchgelaufen ist.

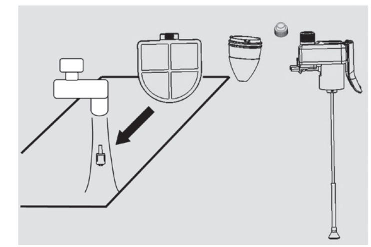
SPRUDLER UND VENTIL ENTFERNEN

1. Drehen Sie den Sprudler (11) nach links (Abb. 5) und nehmen Sie ihn vom Spenderkopf (2) nach unten ab (Abb. 6).
2. Ziehen Sie das Rückschlagventil (12) heraus (Abb. 6).


Abb. 5 Abb. 6

KOMPONENTEN REINIGEN

1. Spülen Sie Verschlusskolben (17), Sprudler (11), Feinfilter (13), Rückschlagventil (12) und Schraubverschlussadapter (18) mit warmem Wasser ab.
2. Lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen, bevor Sie sie zurücksetzen.



ACHTUNG: DIE TEILE SIND NICHT SPÜLMASCHINENFEST!

WEINSPENDER EINLAGERN

- Wird der Weinspender für längere Zeit nicht benötigt, so schalten Sie ihn mit dem Hauptschalter (15) aus und ziehen Sie den Netzstecker (16).
- Vor dem Einlagern des Geräts spülen Sie das System mit klarem Wasser durch und lassen Sie es austrocknen (siehe: „Leitungssystem reinigen").
- Bewahren Sie das Gerät trocken und außerhalb des Zugriffs von Kindern auf.
- Schützen Sie das Gerät vor Staub und Schmutz.

REPARATUREN

- Bei Fehlfunktionen ziehen Sie den Netzstecker.
- Betreiben Sie keinesfalls ein fehlerhaftes Gerät.
- Reparaturen müssen durch einen autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen oder Schäden durch Fehlfunktionen, sofern die Reparatur nicht durch einen autorisierten Kundendienst ausgeführt wurde.

STÖRUNGSBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNGSVORSCHLAG	ABBILDUNG
1. Der Weinspender lässt sich nicht einschalten.	- Vergewissern Sie sich, dass der Weinspender angeschlossen ist. - Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert. - Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter (15) auf „ON" steht. - Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter für die jeweilige Kammer (6) auf „ON" steht (Abb. 1).	Hauptschalter für einzelne Kühlkammer Abb. 1
2. Der Weinspender schaltet sich ein, aber eine der Kammern funktioniert nicht.	- Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter für die jeweilige Kammer (6) auf „ON" steht (Abb. 1).	
3. Die LED (Abb. 2) blinkt.	- Öffnen und schließen Sie die Glastür (3) zur Rücksetzung (Abb. 3). - Entfernen Sie den Verschlusskolben (17) (Abb. 3), waschen Sie ihn gründlich aus und setzen Sie ihn zurück.	LED Abb. 2 Verschlusskolben Glastür Abb. 3

<u>LCD-Display</u> (Abb. 4) 4. Keine Anzeige im LCD-Display (1).	- Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter (15) eingeschaltet und das Gerät spannungsversorgt ist.	LCD-Display Abb. 4
<u>Bedienfeld</u> 5. Die Tasten (a-f) im Bedienfeld (7) (Abb. 5) sind nicht beleuchtet.	- Starten Sie den Weinspender erneut, indem Sie den Hauptschalter (15) auf der Geräterückseite aus- und wieder einschalten. - Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter eingeschaltet und das Gerät spannungsversorgt ist.	Abb. 5 Tasten im Bedienfeld
<u>Aufbewahrung und Zapfen</u> 6. Es kommt kein Wein, wenn der Zapfhebel (9) betätigt wird.	- Vergewissern Sie sich, dass eine Weinflasche korrekt mit dem Verschlusskolben (17) eingesetzt ist. - Vergewissern Sie sich, dass der Verschlusskolben (mit Weinflasche) sicher in der Kühlkammer sitzt. - Vergewissern Sie sich, dass das Rückschlagventil (Abb. 6) korrekt im Spenderkopf sitzt und angezogen ist. - Es kann kein Wein gezapft werden, wenn eine Kammer im Aufbewahrungsmodus ist: Warten Sie ab, bis der Aufbewahrungszyklus in der Kammer beendet wurde, oder: Brechen Sie den Aufbewahrungszyklus ab, indem Sie die Taste „Preserve“ (a) im Bedienfeld drücken (Abb. 7).	Spenderkopf Rückschlagventil Abb. 6 Taste „Preserve“ im Bedienfeld Abb. 7
7. Eine Weinflasche ist sicher eingesetzt, aber der Aufbewahrungsmodus arbeitet nicht.	- Ist eine Weinflasche sicher eingesetzt, so leuchtet die LED blau (Abb. 8). Leuchtet die Anzeige nicht, so ist weder der Aufbewahrungsmodus noch der Zapfmodus aktiv. - Vergewissern Sie sich, dass das Rückschlagventil korrekt im Spenderkopf eingesetzt ist. Nach dem erneuten Einsetzen des Rückschlagventils setzen Sie den Aufbewahrungsmodus zurück, indem Sie die Tür öffnen und schließen. Der Aufbewahrungszyklus beginnt.	Abb. 8 LED

8. Wein wird nur langsam abgegeben.	- Vergewissern Sie sich, dass die Weinflasche korrekt mit dem Verschlusskolben (Abb. 9) in der Kühlkammer eingesetzt ist. - Vergewissern Sie sich, dass das Rückschlagventil (12) korrekt im Spenderkopf (2) eingesetzt und angezogen ist. - Reinigen Sie Gummischlauch (17-i), Feinfilter (17-j) und Rückschlagventil (12), indem Sie das System mit klarem Wasser durchspülen (siehe: „Reinigung"). Trocknen Sie alle Teile ab und setzen Sie sie zurück.	Verschlusskolben Abb. 9
9. Das Rückschlagventil tropft.	- Vergewissern Sie sich, dass das Rückschlagventil (12) korrekt im Spenderkopf eingesetzt und angezogen ist. - Reinigen Sie das Rückschlagventil. - Setzen Sie das Rückschlagventil zurück und setzen Sie die Kühlkammerfunktion durch Öffnen und Schließen der Tür zurück.	
10. Blasen gelangen vom Gummischlauch (17-i) (Abb. 10) in die Weinflasche.	- Vergewissern Sie sich, dass die Edelstahlleitung (17-h), der Gummischlauch (17-i) und der Feinfilter (17-j) korrekt angeschlossen sind.	Leitung Abb. 10
11. Die Weinflasche lässt sich nicht sicher auf dem Verschlusskolben einsetzen.	- Vergewissern Sie sich, dass der Griff des Verschlusskolbens geöffnet ist (Abb. 11), auf diese Weise können Sie die Leitung in die Flasche einsetzen und die Flasche auf dem Verschlusskolben. - Schließen Sie den Griff des Verschlusskolbens zum Anbringen an der Flasche. (Abb. 12)	Griff des Verschlusskolbens geöffnet Abb. 11 Griff des Verschlusskolbens geschlossen Abb. 12

Kühlen		
12. Die Temperatur in der Kühlkammer ist nicht niedrig genug.	- Vergewissern Sie sich, dass die Glastür korrekt geschlossen ist, damit keine kalte Luft aus der Kühlkammer austreten kann. - Vergewissern Sie sich, dass die Weintemperatur korrekt im Bedienfeld eingestellt wurde. - Vergewissern Sie sich, dass die Luftfilter (13) (Abb. 13) auf der Rückseite des Geräts sauber sind.	Luftfilter Abb. 13
Geräusche		
13. Geräusch vom Gerät.	- Das Brummgeräusch kommt kontinuierlich vom Kühlventilator, wenn das Gerät eingeschaltet ist. - Das Geräusch kommt von der Pumpe, wenn nach dem Zapfen des Weins das Vakuum in der Flasche erzeugt wird.	
Verstopfen		
14. Zu einer Verstopfung des Systems kann es aufgrund von Rückständen im Wein oder nach längerer Benutzung kommen.	- Vergewissern Sie sich, dass die Filter/Ventile regelmäßig gereinigt werden. - Vergewissern Sie sich, dass der Weinspender nach jeder Flasche Wein gereinigt wird. - Achten Sie darauf, dass kein hartes Wasser oder ungeeignete Reinigungsmittel verwendet werden. - Es könnte sich Wasser im Leitungssystem befinden, möglicherweise durch Flüssigkeiten, für deren Verwendung das Gerät nicht konzipiert ist. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Wasser (außer zum Durchspülen) im Gerät befindet und dass das Gerät nicht für Sprudelgetränke verwendet wurde.	
Verschüttete Flüssigkeiten		
15. Flüssigkeiten (wie Kondenswasser oder Wein) auf der Anrichte.	- Vergewissern Sie sich, dass das Tropfblech eingesetzt ist. - Warten Sie 5 Sekunden nach dem Zapfen, bevor Sie das Glas unter dem Spenderkopf wegnehmen, nachdem Sie den Weinspenderhebel losgelassen haben.	

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung	220-230 V AC 50/60 Hz
Leistung	Nennleistung: 124 W, max.: 139 W
Material	Kunststoff/Edelstahl
Abmessungen (L x H x W)	500 x 420 x 280 mm
Gewicht	16 kg
Netzkabel	1,4 m +/- 2 cm abnehmbares Netzkabel
Betriebsbedingungen	80 % relative Luftfeuchtigkeit Min.: 12 °C Max.: 30 °C
Kapazität	2 Flaschen: 1 je Kammer
Temperaturbereich innerhalb der Kammern	7 °C bis 20 °C
Verwendbarer Flaschentyp	Flaschenhöhe bis 330 mm. Flaschendurchmesser bis 87 mm. Bei Verwendung des Schraubverschluss- adapters (18) für 28 mm Schraubverschluss und abweichende Flaschenhöhe bis 315 mm.

Der Weinspender enthält kein Kühlmittel wie Kompressorsysteme. Der Weinschrank wird thermoelektrisch gekühlt.

ENTSORGUNG

Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer Sammelstelle für Elektroschrott abgegeben werden.
Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts tragen Sie zur Konservierung von Rohstoffen bei und vermeiden Sie schädliche Folgen für die Umwelt und die öffentliche Gesundheit. Weitere Informationen zu Sammelstellen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler.

Wichtig: Ihr Gerät enthält viele wertvolle, recyclingfähige Materialien, die wiedergewonnen oder recycelt werden können. Geben Sie es an einer Sammelstelle ab.

Machen Sie mit beim Umweltschutz!

GARANTIE

Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs, Fahrlässigkeit, Nichtbefolgung der Anleitungen, abweichender Stromstärke oder Spannung, Veränderung oder unzulässige Reparatur ab. Ausgeschlossen sind ebenfalls gewöhnlicher Verschleiß, Wartung oder Austausch von Verschleißteilen sowie:

- Verwendung ungeeigneter Getränke (alle außer nicht schäumender Wein) einschließlich, jedoch nicht darauf beschränkt, Heißgetränke, Getränke mit Fruchtfleisch, Zucker oder Sirup oder Sprudelgetränke oder Schaumwein
- Verwendung des falschen Wassertyps einschließlich, nicht jedoch darauf beschränkt, hartes Wasser, sprudelnde Flüssigkeiten oder Seifenlauge zum Reinigen
- Unsachgemäße Reinigung (Reinigung nur gemäß Anleitung)
- Eintritt von Wasser, Staub oder Insekten in das Gerät
- Mechanische Schäden, Überlastung
- Schäden oder mangelhafte Ergebnisse aufgrund falscher Spannung oder Netzfrequenz
- Unfälle einschließlich Feuer, Überflutung, Blitzschlag usw.
- Schäden an Glas oder Porzellan im Gerät.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Geräte, die verändert wurden oder die durch unsachgemäßen Gebrauch und mangelnde Pflege, fehlerhafte Verpackung oder auf dem Transportweg beschädigt wurden.

Maitre de Vin Ltd.
Unit 10-18, 32. Etage
Tower 1, Millennium City 1,
388 Kwun Tong Road,
Kwun Tong, Hongkong.

Kundendienst : services@maitredevin.com
Produktanfragen : enquiries@maitredevin.com
Verkauf : sales@maitredevin.com
Website : www.maitredevin.com

Ref.: EA-03-EN-DE-CN-CH-Vø

目錄

安全

為減低火災、觸電和/或個人受傷，使用包括以下項目的電器產品時必須永遠遵從基本安全預防措施：

1. **使用餐酒機前請先閱讀所有指示。**
2. 使用生產商品牌以外之配件或附件，可能會引致危險或傷害產品之使用。
3. 不可在陽光直射或接近熱源的地方使用餐酒機。這樣會影響冷卻酒瓶的時間，以及減低設備之冷卻效能。
4. 若需切斷餐酒機的電源，請關掉位於其背後的總開關(15)。然後拔去牆上插座的插頭。當不使用時、在使用者修理前或清潔前必須切斷餐酒機電源。
5. 請將器具放置在硬和平穩的水平面上。
6. 請避免與任何運作中的產品部件接觸。
7. 不可把此產品用作預期使用以外的用途。餐酒機只於有儲存酒時才使用。不可與非餐酒（或非清水）及其他液體一同應用。含有果肉、糖或糖漿的液體會堵塞系統。另外，不可用於香檳或其他氣泡酒。因為系統會消除香檳的泡沫，因而破壞您的飲品。
8. 餐酒機只為靜態酒使用而設計。不可將此機與其他液體一同使用，特別是具氣泡液體或酒、或是熱飲料。
9. **觸電風險！**不可嘗試打開此產品後蓋。不可嘗試接觸此產品的內部部件。
10. 抬起或移動此產品時必須特別小心。此產品非常重。建議由兩人抬起和/或移動此產品。
11. 如在有孩子的環境下裝置和使用此產品時必須極度小心和嚴密監督。餐酒機應放置在穩定的地方，確保其不會跌下以致做成任何傷害。
12. 在酒瓶與餐酒機連接時不可移動本產品。
13. 玻璃門如有損壞，就切勿使用此產品。
14. 使用時請永遠保持此產品在垂直（直立）位置。
15. 此餐酒機不適合於戶外使用。
16. 不可嘗試過度促動本產品的組件。各種組件(門, 分酒組件等)設計只為要使用者用輕柔動作操作便可。不可嘗試以強力去促動組件。如果強行使用產品，產品可能會不能正常操作。
17. 不可將門開至超越 90°。
18. 不可將液體倒於產品上。
19. 不可將液體潑至後方的通風孔（包括存酒腔內）。

20. 餐酒機並不與塑膠瓶兼容。其設計只能與有軟木瓶蓋的傳統玻璃瓶或螺旋頂的玻璃瓶相配。
21. 安裝了螺旋蓋連接器 (18) 後，餐酒機可與 28mm 螺旋頂酒瓶兼容。
22. 不宜在可用水噴射器的地方安裝此器具。
23. 在看管下，或接受過如何安全使用此器具和了解相關風險後，八歲或以上兒童、缺乏經驗和知識的人，以及肢體、嗅覺或精神上不健全人士皆可使用此器具。
24. 請勿將此器具與水管連接。
25. 建議在每次更換酒瓶時清洗鎖定活塞，尤其在更換另一種酒前。
26. 請勿使用水噴射器清洗此器具。
27. 為確保器具正常運作，請將其放在室溫 12°C (54°F) 至 30°C (86°F) 之間。
28. 請勿將器具放在零度以下的環境。
29. 此器具的 A 計權聲壓水平為 70dB 以下。
30. 請參閱第二頁的圖案以瞭解此器具的配件，及第三頁以瞭解配件名字。

電源線

1. 注意:需使用 220-230V ~ 50/60Hz 的電源插座。
2. 為避免遭到觸電，不可將電源線、電源插頭或餐酒機浸入水中或任何其他液體中。
3. 不可使用濕的電源線或電源插頭、或操作已失靈或遭到任何損壞的產品
4. 不可讓電源線掛於枱或櫃的角落或橫跨門口。不可將電源線或本產品放置於燙熱的表面上或其附近，例如氣體火爐、電火爐或是熱爐。
5. 如果電源線損壞，必須經生產商、其服務代理或類似合資格人員更換以避免遭遇危險。
6. 提供給使用者的電源線 (16) 尺寸已是合適,可減低人或寵物被較長的電源線繞或絆倒的危險。
7. 而將此設備自電源線插座切斷時,請拔插頭而非電源線以進行斷開操作。
8. 可以購買延長線作使用，但需小心使用。
9. 如果使用延長線，延長線註明的額定電功率必須最少與餐酒機的額定電功率同樣大。不可將整條延長線掛於接近枱或櫃的角落、橫跨門口或讓其觸及燙熱的表面。
10. 不可以任何方式改裝插頭。

放置餐酒機

1. 請避免將餐酒機放置於走廊、狹窄通道或人流密集的區域。
2. 不可將餐酒機貼近角落或靠至牆壁。產品周圍應留有最少 10cm（4 吋）的距離以供最優化作業。
3. 由於喝酒人士會群集於系統周圍，請考慮酒可能會意外地濺到地毯、傢俬或裝飾物上的情況。

警告：

(1) 女士們於懷孕時不應飲酒精飲料，以防止畸胎風險。

(2) 飲用酒精飲料會影響您駕駛汽車或操作機件的能力，同時也會引致健康問題。

窒息危險！

包裝材料遠離兒童。

請正確處置包裝材料。請自行了解當地政府關於垃圾收集點或垃圾分類的事宜。

兒童安全

- 不可讓八歲或以下兒童，觸及餐酒機及其電源線。
- 監管兒童以確保他們不會玩耍餐酒機。
- 請勿讓兒童清洗及維修此器具（八歲以上兒童在接受看管下進行除外）。

防火

- 如遇火災，請使用二氧化碳 (CO2) 滅火器。
- 不可使用水或乾粉滅火器。

請保存此手冊。如果您將此設備給予第三者，請將使用手冊一併隨附。

使用餐酒機

裝置

- 於安全地方以直立式位置安裝餐酒機，確保餐酒機不會翻倒或有使人受傷的風險。
- 為確保餐酒機可正確和有效地運作，請參看第二至第六頁的圖表並遵從以下建議：
  - 將餐酒機放置在完全水平及穩固的表面。
  - 選擇一清潔、光線充足並容易使用電插座的地方。
  - 保持本產品與任何燙熱設備最少 75cm（30 吋）的距離。
  - 使用間距配件 (14) 以保持此產品最少與牆壁 10cm（4 吋）的距離。裝配間距配件時，將其插入後蓋的固定孔並以順時針方向轉動 (3C)。
  - 連接餐酒機背後的電源線 (16) (3C)。
  - 為確保器具正常運作，通將其放在室溫 12°C (54°F) 至 30°C (86°F) 之間。
- 在家中選擇一個適當地方後，安全地放置餐酒機，並按照以下步驟來裝置您的產品:
  - 將插頭連接到 220-230V ~ 50/60Hz 的電源插座。
  - 將總開關 (15) 轉到「ON」的位置。
  - 您會聽到存酒腔開始冷卻循環，然後進入保存酒模式。如果酒瓶仍未就位，保存循環會於數秒後自動停止。
  - 出廠時，兩個冷卻存酒腔的溫度已預設為攝氏 10°（華氏 50°）。
  - 您可為每個存酒腔分別選擇溫度（參看「選擇溫度」）。

首次清潔

- 在於首次使用餐酒機之前，請同時清潔酒瓶活塞組裝 (17) 以及機之內管（參看「清潔程序」）。

安裝 / 更換酒瓶

為避免濺溢，建議您於洗手盆上將酒瓶活塞組裝 (17) 插入酒瓶：

- 打開您要使用之存酒腔的玻璃門 (3)。
- 按動位於分酒組件 (2) 頂部的解鎖按鍵 (8) (4D)。
- 分酒組件將自動打開並直立 (5E)。
- 如果存酒腔內沒有酒瓶，於其底部持著酒瓶活塞組裝 (17) 輕輕地機內將它拉出 (6F)。再把整個酒瓶活塞從機內脫出。
- 如果已插入酒瓶，請托起酒瓶底部將酒瓶及酒瓶活塞組裝一起拉出。將酒瓶及酒瓶活塞組裝從機身內取出後，拉開酒瓶活塞手柄 (17-g) 從而拿走酒瓶活塞組裝。手柄應在水平位置以使酒瓶活塞可以從酒瓶上安全地抽走。
- 為免影響餐酒的味道，在替換新酒瓶前請徹底沖洗酒瓶活塞組裝及餐酒機的內部部件（參看「清潔程序」）。
- 若需將酒瓶活塞組裝 (17) 插入酒瓶，打開手柄 (17-g) 並確保它保持在水平位置。
- 先拔掉酒瓶軟木塞，並在手柄保持在水平位置時將酒瓶活塞組裝插入酒瓶 (7G)。
- 向下推動手柄 (17-g)，將酒瓶活塞組裝穩固地裝置在酒瓶內 (8H)。

重要事項：為確保酒瓶活塞組裝穩固就位，請輕拉酒瓶活塞組裝，而酒瓶活塞組裝應該已就位並附於酒瓶。如果酒瓶活塞鬆脫，請重覆以上指示。

- 從底部持托著酒瓶，將酒瓶和活塞組裝穩固地連接好才一起拿到餐酒機前。
- 使用玻璃門柄 (4) 以打開存酒腔。
- 繼續從底部托持酒瓶，通過將酒瓶活塞組裝直推入存酒腔以將其插入存酒腔頂部。此時，酒瓶將在酒瓶活塞組裝的承接下向上抬起，而且如果插入適當，酒瓶底部不會與存酒腔底部接觸。

- 將分酒組件 (2) 向下推直至其發出咔嗒聲就位 (10J) (11K)。
- 關閉存酒腔的玻璃門 (3)。
- 酒瓶安裝後及門已關閉後，在機件正在進行保存酒程序，使用真空泵清除酒瓶內的氧氣時，出酒控制杆 (9) 上方的指示燈會閃亮起來。
- 一但餐酒達到最優化保存階段時指示燈會停止閃動並且停留在亮起狀態。

保存餐酒

餐酒機具有可在酒瓶內部製造真空的系統，該系統可防止餐酒氧化而延長餐酒的保存期。

- 當酒瓶插入存酒腔內時，機件會自動誘發保存酒模式。出酒控制杆 (9) 上方的指示燈會閃動直至保存程序完成。
- 每次出酒時，酒瓶內的真空狀態會被干擾。
- 如需重新投入保存酒程序，有以下兩個選項可提供：
  - 自選保存：
    機件會自酒瓶清除氧氣並於最後出酒後 30 分鐘自動開始保存程序。
  - 手動保存：
    按動控制面板 (7) 上的自選抽真空按鍵「Preserve」(7-a)。
    保存程式會啟動。

這種獨有的真空科技可保存白葡萄酒至到五至七天、紅葡萄酒則七至十天。

選擇溫度

餐酒機對於餐酒冷卻至所選溫度的所需時間會視乎機件所在環境，環境室溫以及最後設定的溫度而定。

- 餐酒機可根據餐酒的種類，讓您選擇所喜好的或建議的溫度，溫度範圍可由 攝氏 7°（華氏 45°）至攝氏 20°（華氏 68°）。
- 您可以手動設定喜愛的溫度或選擇已提供的二十種預設溫度。
- 按動控制面板 (7) 上的「Chamber Select」按鈕 (7-b) 以選擇左或右存酒腔。液晶體顯示幕 (1) 上會有箭咀顯示所選擇的存酒腔。
- 自選溫度設定：
  - 按動自選溫度按鍵「Temp」(7-c）。
  - 使用上及下選擇按鍵 (7-e) 以增加或減低溫度。
  - 再次按動「Temp」按鍵以確認設定。
- 使用預設溫度：
  - 按動控制面板 (7) 上的預設酒類選擇按鍵「Wine Type」(7-d)。
  - 使用上及下選擇按鍵 (7-e) 來選擇 20 種不同的預設餐酒種類。
  - 再次按動「Wine Type」按鍵以確認設定。

建議預設溫度

餐酒種類	°C	°F
Bordeaux（波爾多）	18	64
Cabernet Sauvignon（赤露珠）	18	64
Chablis（夏布利）	9	48
Chardonnay（莎當妮）	10	50
Chianti（基安蒂）	15	59
Chinon（希農）	14	57
Madeira（馬德拉）	14	57
Merlot（梅洛）	13	55
Pinot Grigio（灰皮諾）	7	45
Pinot Noir（黑皮諾）	10	50
Red Burgundy（勃根地）	17	63
Red Zinfandel（紅仙粉黛）	18	64
Rhone（羅納）	18	64
Riesling（雷司令）	8	64
Rioja（里奧哈）	16	61
Sauvignon Blanc（長相思）	7	45
Semillon（賽美蓉）	10	50
Shiraz（西拉）	18	64
White Burgundy(勃根地白葡萄酒）	11	52
White Zinfandel（白金粉黛）	10	50

當酒需要於攝氏 11°（華氏52°）下被享用時，可於在倒出首杯前在家居雪櫃預先冷卻以加速冷卻程序。

大約冷卻時間

下述的冷卻時間適用於環境溫度以及酒始溫度大約為攝氏 21°（華氏70°）時。

溫度設定	冷卻時間（大約）
7°C (45°F)	18 小時
10°C (50°F)	8 小時
13°C (55°F)	5 小時
18°C (65°F)	3 小時

出酒

- 拉出分水碟 (5)。
- 將酒杯放置於出酒控制杆 (2) 下面。
- 推動並按住出酒控制杆 (9) 直至所需酒量已倒入酒杯中。
  - 水泵聲為正常現象，表示機件在出酒時正常操作。
- 釋放出酒控制杆 (9)，它會自動返回其原來位置。
  - 不可在釋放控制杆後立即拉出酒杯。請多等數秒鐘，以接住滴酒防止浪費。

醒酒

餐酒機裝備有專用醒酒功能，可以在出酒前先醒酒。此程序可複製使用細頸玻璃瓶獲得的手動醒酒效果。醒酒可使酒以最大方式暴露於周圍空氣中，這讓可讓酒的香氣四溢，因而提升整體的味覺體驗。

醒酒步驟：

- 在出酒之前將醒酒控制旋鈕 (10) 轉動至「ON」(13M) 的位置。
- 根據出酒指示倒出一杯酒。在醒酒程序中，出現氣泡為正常現象，表示餐酒正處於正確的醒酒過程中。

停止醒酒程序：

- 在出酒之前將醒酒控制按鈕 (10) 轉動至「OFF」(13M) 的位置。

啟動/關閉一個存酒腔

餐酒機裝置了兩個存酒腔，可於同一時間打開兩瓶酒。如果只使用其中一個存酒腔，每個存酒腔可由按動相對存酒腔的開關 (6) 分別啟動或關閉 (14N)該存酒腔。存酒腔開關 (6) 上面的白燈可顯示存酒腔在啟動/關閉狀態。

啟動/關閉存酒腔照明

每個存酒腔都裝置了兩個發光二極管以協助您標識存酒腔內的酒瓶。

- 按動控制面板 (7) 上的「Light」按鍵 (7-f) 以啟動或關閉燈光。

安裝螺旋蓋連接器

如果您的酒瓶是螺旋蓋頂而不是軟木塞，您需要在連接酒瓶活塞組裝前安裝螺旋蓋連接器。

- 拆除螺旋蓋酒瓶的蓋。
- 將螺旋蓋連接器上的密封環就位，順時針旋轉螺旋蓋連接器 (18) 將其連接到具有螺旋蓋頂的酒瓶上。

使用正常酒瓶所用的相同方法（參看「安裝/更換酒瓶」）將酒瓶活塞組裝插入酒瓶。

串行連接

在商業用途中，多個餐酒機可以互相連接。當在首個額外餐酒機（僕機）經電源線 (19) 被連接到主機時，在這情形下，只有主機一個設備會連接到可拆電源線 (16) 插頭。其他僕機會以其他額外連接電源線 (19) 互相連接。

1. 將可拆電源線 (16) 和連接電源線 (19) 插進主機。(A1)
2. 將連接電源線 (19) 的另一端插進額外餐酒機（即僕機）。(B2)
3. 將主機的可拆電源線 (16) 插進 230V 的電源插座。
4. 將已連接機件的總開關按鈕 (15) 轉到「ON」的位置。

   警告：為了安全，在啟動總開關前，請先完成 1 至 3 步驟。
5. 機件被啟動後，您會聽到存酒腔開始其冷卻模式並進入保存酒模式。如果酒瓶仍未就位，保存循環會於數秒後自動停止。

警告：為了安全，連接的餐酒機數目不得超過 5 個（包括主機在內）。機件之間請保持至少 10cm（4 吋）的距離。機件與牆壁之間請保持至少 10cm（4 吋）的距離。

清潔程序

外部清潔

1. 使用一塊微濕的布清潔餐酒機的外部面板（圖 1）。清潔外部面板時切勿使用磨擦劑、海綿砂塊或清潔墊，因為這樣會劃花及損壞餐酒機的外部面板。

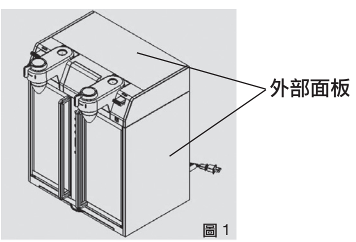


圖 1

2. 使用一塊微濕的布清潔控制面板及所有按鍵（圖 2）。液體不可於接近按鍵的地方倒出或噴出。

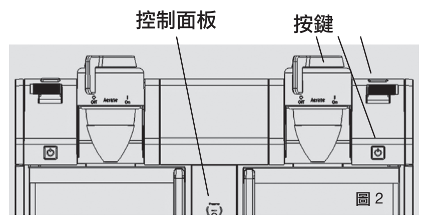


圖 2

3. 使用家用玻璃清潔劑以清潔玻璃門（圖 3）。

4. 使用一塊微濕的布清潔存酒腔和後方面板 (圖 3）。

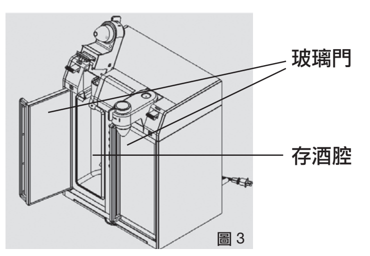


圖 3

5. 使用一塊微濕的布清潔分水碟（圖 4）。

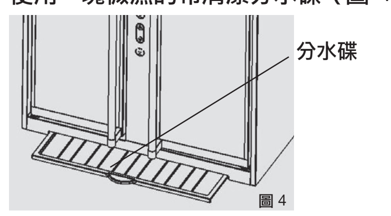


圖 4

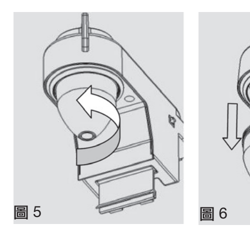
6. 請勿使用水噴射器清洗此器具。

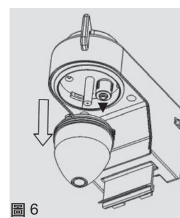
清潔管道系統

1. 建議在每次更換酒瓶時清洗鎖定活塞，尤其在更換另一種酒前。這可防止不同類型的酒在味道上相互混雜。
2. 用清潔溫水沖洗兩個空酒瓶。
3. 將兩個酒瓶注入清潔溫水（不可用肥皂水，因為肥皂會影響高級酒的味道）。
4. 將酒瓶活塞組件 (17) 插入酒瓶 (7G, 8H)（參看：安裝/更換酒瓶）。
5. 將具注了水的酒瓶與兩組酒瓶活塞組裝一起插進餐酒機 (9I, 10J, 11K, 12L)。
6. 準備一個盛水的容器。
7. 啟動餐酒機。
8. 按下出酒控制杆 (9)。溫水會流過餐酒機內的管道並將其清潔。
9. 酒瓶倒空後停止出酒程序，此時餐酒機內的水已完全倒出。

拆除醒酒器及單向閥

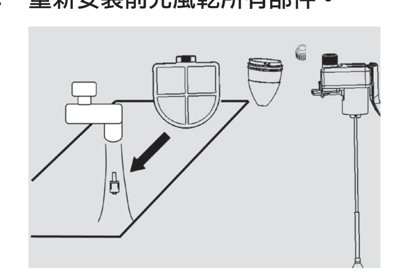
1. 以順時針方向（圖 5）轉動醒酒器 (11)，向下拉動（圖 6）將其從分酒組件 (2) 上拉出。
2. 拉出單向閥 (12) （圖 6）。


圖 5


圖 6

清潔組件

1. 用溫水沖洗酒瓶活塞組裝 (17)、醒酒器 (11)、過濾網 (13)、單向閥 (12) 及螺旋蓋連接器 (18)。
2. 重新安裝前先風乾所有部件。



注意：部件不可置於洗碗機內清洗！

儲藏餐酒機

- 當餐酒機長時間不會使用時，請關閉總開關 (15) 並將插頭 (16) 拔開。
- 在儲藏產品前，請用清水沖洗系統並讓其乾透 (參看「清潔管道系統」）。
- 產品應儲藏在乾爽以及兒童不能觸及的地方。
- 保護產品免其受污物及塵埃污染。

維修

- 如機件停機、故障或出現可疑故障，請立即把插頭拔出。
- 絕不可以運作有故障的機件。
- 所有修理及維修必須由獲授權的維修中心進行。
- 若機件未在獲授權的維修中心進行修理，生產商不會對任何由於產品故障而造成的人身傷害和/或財產損壞承擔任何責任。

常見問題

問題	建議步驟	圖片
1. 餐酒機未能啟動。	- 確保餐酒機插頭已插進插座。 - 確保插座有電源。 - 確保總開關（15）轉動到「ON」的位置。 - 確保單個存酒腔開關 (6) 已啟動並亮起白燈（圖 1）。	單個存酒腔總開關 圖 1
2. 餐酒機已啟動，但單個存酒腔未能運作。	- 確保單個存酒腔開關 (6) 已啟動並亮起白燈（圖 1）。	
3. 個別存酒腔指示燈（圖 2）正在閃動。	- 打開和關閉玻璃門 (3) 以重設（圖 3）。 - 拆除酒瓶活塞組裝（17）（圖 3），徹底清洗然後重置。	指示燈 圖 2 酒瓶活塞組裝 玻璃門 圖 3
液晶體顯示幕（圖 4） 4. 液晶體顯示幕 (1) 無顯示。	- 確保總開關 (15) 是啟動狀態而且機件有電源供應。	液晶體顯示幕 圖 4

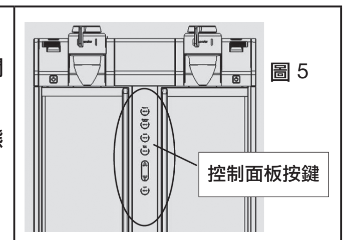
<table>
<tr>
<td><u>控制面板</u>
5. 控制面板 (7) （圖 5）上的按鍵 (a-f) 沒有亮起。</td>
<td>- 關閉和啟動機件背後的總開關 (15) 以重新開動餐酒機。
- 確保總開關 (15) 是啟動狀態而且機件有電源供應。</td>
<td>

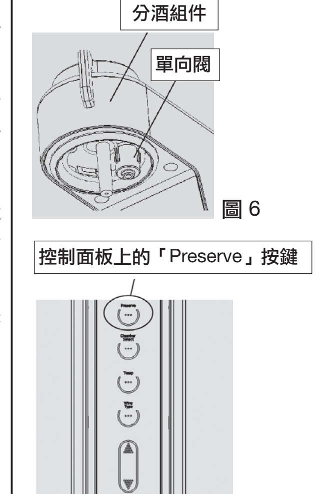
圖 5</td>
</tr>
<tr>
<td><u>保存和出酒</u>
6. 按動出酒控制杆 (9) 時，沒有酒倒出。</td>
<td>- 確保酒瓶是正確地安裝至酒瓶活塞組裝 (17)。
- 確保酒瓶活塞組裝（連酒瓶）已經穩固地連接到存酒腔內。
- 確保單向閥（圖 6）已正確安裝至分酒組件並已安全鎖緊。
- 如果任何一個存酒腔處於保存模式便不會出酒：
等待正處於保存模式的存酒腔保存完成，或是：
按動控制面板（圖 7）上的「Preserve」按鍵 (a) 以取消保存程序。</td>
<td>

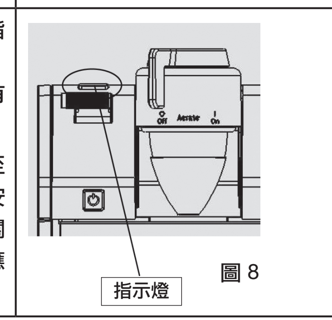
圖 6
圖 7</td>
</tr>
<tr>
<td>7. 酒瓶已穩固地安裝但保存模式沒有運行。</td>
<td>- 如果酒瓶已安全安裝好，指示燈應該是藍色（圖 8）。如果燈已熄滅，機件即沒有執行保存模式或出酒模式。
- 確保單向閥已正確地安裝至分酒組件。如果您已重新安裝單向閥，將門打開並關閉重設保存模式，保存應啟動。</td>
<td>

圖 8</td>
</tr>
</table>

8. 餐酒會慢慢地倒出。	- 確保酒瓶是正確地安裝至酒瓶活塞組裝（圖 9），而組裝已穩固地接入存酒腔。 - 確保單向閥 (12) 已正確地安裝至分酒組件 (2) 並已安全鎖緊。 - 使用流動的清潔水沖洗系統中的橡膠管 (17-i) 過濾網 (17-j) 和單向閥 (12)（參看「清潔程序」）。弄乾所有部件並重新安裝。	酒瓶活塞組裝 圖 9
9. 單向閥滴水。	- 確保單向閥（12）已正確地安裝至分酒組件並已安全鎖緊。 - 清潔單向閥。 - 更換單向閥，將門打開和關閉以重設存酒腔功能。	
10. 有泡沫從橡膠管 (17-i)（圖 10）移動至酒瓶的酒中。	- 確保不鋼管 (17-h)、橡膠管 (17-i) 和過濾網 (17-j) 已連結。	酒瓶管 圖 10
11. 酒瓶沒有穩固地安裝至酒瓶活塞組裝。	- 確保酒瓶活塞手柄是在打開位置（圖 11），這樣您就可以將酒瓶管插入酒瓶並把酒瓶穩固地安裝至酒瓶活塞組裝。 - 按動酒瓶活塞手柄至關閉位置以將其裝至酒瓶。(圖12）	位於打開位置的酒瓶活塞手柄 圖 11 位於關閉位置的酒瓶活塞手柄 圖 12

冷卻 12. 冷卻腔內溫度未達到預期低溫。	- 確保玻璃門已正確關閉以防止冷空氣自存酒腔漏走。 - 確保預期溫度設定已透過機件控制面板完成。 - 確保機件後方的隔塵網 (13)（圖 13）是清潔的。	隔塵網 圖 13
噪音 13. 來自機件的噪音。	- 機件開動後由冷卻扇傳出的持續嗡嗡聲是符合預期的。 - 出酒後水泵自酒瓶抽真空時會產生聲音。	
堵塞 14. 酒的殘餘物或機件長遠使用可導致系統堵塞。	- 確保濾網/閥定期清潔。 - 確保每個酒瓶之間的出酒系統已清潔。 - 確保在清潔程序中沒有使用硬水和不適當的清潔劑/清洗液。 - 若機件使用不適宜設備應用的飲料，氣管系統可能進水。確保沒有在機件內使用水（沖洗用的除外）、碳化或氣泡液體。	
濺溢 15. 操縱台頂有液體（例如水凝液或酒殘留液體）。	- 確保分水碟已就位。 - 鬆開出酒控制杆後再等多五分鐘才自分酒組件下移離酒杯。	

技術規格

電壓	220-230V AC；50/60Hz
電源	額定：124W，最大：139W
材料	塑膠/不鏽
尺吋（長 x 高 x 寬）	500 x 420 x 280mm 19.7 吋 x 16.5 吋 x 11 吋
重量	16 公斤/35.3 磅
電源線	1.4m（55 吋）+/-2cm（0.8 吋）可拆電源線
運作條件	相對濕度80% 最小溫度： 攝氏 12°/華氏 54° 最大溫度： 攝氏 30°/華氏 86°
容量	兩個酒瓶：每個存酒腔一個
存酒腔溫度範圍	攝氏 7°/華氏 45° 至攝氏 20°/華氏 68°
使用的酒瓶類型	與各種高至 330mm（13.2 吋）的酒瓶高度兼容。與各種直徑達至 87mm（3.48 吋）的酒瓶直徑兼容。如使用螺旋蓋連接器 (18)，本產品與 28mm 螺旋蓋酒瓶和高達 315mm（12.4 吋）高度的酒瓶兼容。

餐酒機沒有使用其他用於壓縮式冷凍系統的雪種。該機件是利用熱電技術冷卻存酒腔。

棄置處理

本產品或包裝上的符號顯示本產品不可以當作家居廢物處理。因此本產品必須發送到廢棄物回收中心作電氣或電子儀器再循環。

您將完成使用壽命的產品送到適當的回收中心及正確地棄置，是協助保存我們的自然資源以及防止電子廢棄物對環境及公眾衛生造成危害。要取得關於廢棄物回收點的更多資料，請聯絡認證的服務中心或您的經銷商。

重要事項：您的產品包含有無數可以再生或再循環的寶貴、可再循環物料。請將產品送到當地的廢棄料回收點。

讓我們協助環保！

保養

此保養不包括任何因對產品之使用不當、疏忽、沒有遵從指示、使用印在產品上以外的電流或電壓、修改或經非授權的修理而做成的損壞。同時也不包括正常的磨損、維修或易耗部件的更換，以及以下項目：

- 使用不適當飲料（靜態酒以外），包括但不限於熱飲料、有果肉、糖或糖漿的液體，或是氣泡液體和酒
- 使用錯誤品種的水包括但不限於硬水、氣泡水或肥皂水做清潔
- 不適當的清潔過程（所有清潔必須按照本使用指示進行）
- 產品被水、塵埃或昆蟲入侵
- 機械性損壞、負荷過重
- 錯誤電壓或頻度做成的損害
- 意外，包括火災、水災、打雷等
- 本產品內的玻璃或瓷器皿損壞。

本保養並不適用於任何被篡改的產品，或是因不適當使用及保管、擁有人的不妥善包裝或任何搬運者的錯誤處理而產生的損壞。

Maitre de Vin Ltd.
香港觀塘觀塘道 388 號
創紀之城 1 期 1 座 32 樓
10-18 室

售後服務	**：services@maitredevin.com**
產品查詢	**：enquiries@maitredevin.com**
銷售處	**：sales@maitredevin.com**
網站	**：www.maitredevin.com**

參考編號：EA-03-EN-DE-CN-CH-Vø

目录

安全

为减少火灾风险、触电和 / 或人身伤害，在使用电器时应当始终遵循基本的安全预防措施，如：

1. **使用葡萄酒分酒机之前请阅读所有的使用说明。**
2. 使用非制造商品牌的附属配件可能会造成危害或伤害。
3. 切勿将葡萄酒分酒机置于阳光直射的位置或靠近任何热源。这样做会影响瓶体冷却所需的时间，可能会降低分酒机的冷却效果。
4. 若需断开分酒机，请关闭分酒机背面的主电源开关 (15)。然后从墙上插座上拔掉电源插头。在不使用设备时、用户维修和清洁之前请将分酒机断开。
5. 请将器具放置在硬和平稳的水平面上。
6. 避免与任何移动部件相接触。
7. 切勿将该产品用于任何非预期用途。该分酒机只用于葡萄酒。切勿用于任何其他液体。含有浆状物质、糖分或糖浆的液体会阻塞系统。此外，切勿用于香槟酒或其他含汽葡萄酒。系统会去除香槟酒中的泡沫，破坏酒质。
8. 葡萄酒分酒机仅供无气葡萄酒使用。切勿将设备用于任何其他类型的液体，尤其是含汽液体、含汽葡萄酒或热饮料。
9. 触电危险！切勿尝试打开分酒机的后盖。切勿尝试接触分酒机的内部部件。
10. 抬起或移动该产品时必须加倍小心。该机器非常之重。抬起和 / 或移动该产品时，建议由两个人进行。
11. 在周围有儿童的情况下安装和使用时，需格外小心和严格监管。请将分酒机置于稳定的位置，以确保其不会跌落并造成伤害。
12. 设备与瓶体连接时切勿移动。
13. 如果玻璃门受到损坏，切勿使用机器。
14. 使用机器时，始终保持其处于垂直（直立）方向。
15. 该机器不适合在户外使用。
16. 对任何一个机器组进行操作时，切勿尝试过度用力。用户只需通过轻柔的动作，即可轻松地对不同的组件（玻璃门、出酒嘴等）进行操作。操作任何组件时，切勿尝试使用强力。如果大力操作设备，产品可能不会正常运行。
17. 打开玻璃门时切勿超过 90°。
18. 切勿将任何液体倾倒在机器上。
19. 切勿将任何液体溅入背面的通风孔（在贮酒室内）。

20. 分酒机不适用于塑料瓶，而是适用于采用软木塞的传统玻璃葡萄酒瓶和采用螺旋盖的酒瓶。
21. 安装了螺旋盖连接器 (18) 之后，该分酒机可使用 28mm 螺旋盖酒瓶。
22. 不宜在可用水喷射器的地方安装此器具。
23. 在看管下，或接受过如何安全使用此器具和了解相关风险后，八岁或以上儿童、缺乏经验和知识的人，以及肢体、嗅觉或精神上不健全人士皆可使用此器具。
24. 请勿将此器具与水管连接。
25. 建议在每次更换酒瓶时清洗锁定活塞，尤其在更换另一种酒前。
26. 请勿使用水喷射器清洗此器具。
27. 为确保器具正常运作，请将其放在室温 12°C (54°F) 至 30°C (86°F) 之间。
28. 请勿将器具放在零度以下的环境。
29. 此器具的 A 计权声压水平为 70dB 以下。
30. 请参阅第二页的图案以了解此器具的配件，及第三页以了解配件名字。

电源线

1. 注意：设备需要连接 220-230V ~ 50/60Hz 的电源插座。
2. 为防止触电，切勿将电源线、电源插头或分酒机浸入水中或任何其他液体中。
3. 若出现以下情况，切勿对产品进行操作：电源线或电源插头受损、设备出现故障或以任何方式遭到损坏之后。
4. 切勿将电源线悬挂在靠近桌子或柜子的边缘，或者横穿出入口。切勿将电源线或设备放置在或靠近炽热表面，如热气炉、电炉或烤箱。
5. 如果电源线受损，为避免造成危害，必须由制造商、其服务代理或类似的合格人员进行更换。
6. 提供给用户的电源线 (16) 尺寸适当，以降低人或宠物被较长的电源线缠住或绊倒所导致的危害。
7. 断开设备和电源插座的连接时，始终拔掉电源插头而不是拔拉电源线。
8. 如果使用时能够做到小心谨慎，可购买并使用延长线。
9. 如果使用了延长线，延长线所标注的额定功率必须至少和分酒机的额定功率一样大。完整的延长线必须理顺，使其不会悬挂在靠近桌子或柜子的边缘、横穿出入口或者接触炽热表面。
10. 切勿以任何方式对插头进行改装。

放置分酒机

1. 避免将分酒机放置在走廊、狭窄通道或人流较多的区域。
2. 放置分酒机时切勿紧贴角落或靠近墙壁。如欲实现最佳性能，分酒机周围至少留出 10cm (4") 的间距。
3. 由于饮酒者会聚集在分酒机周围，要考虑到葡萄酒可能会意外泼溅到该区域的地毯、家俱或附属物品上。

警告：

(1)由于存在新生儿出生缺陷的风险，女性在怀孕期间不应饮用酒精饮料。

(2)饮用酒精饮料会降低开车或操作机器的能力，并可能导致健康问题。

窒息危险！

确保儿童远离所有包装材料。

请妥善处理包装材料。有关收集点或垃圾分类的信息，请通过当地政府自行了解。

儿童安全

- 不可让八岁或以下儿童，触及餐酒机及其电源线。
- 应当对儿童进行监督，以确保他们不会摆弄该设备。
- 请勿让儿童清洗及维修此器具（八岁以上儿童在接受看管下进行除外）。

防火

- 一旦发生火灾，请使用二氧化碳 (CO2) 灭火器。
- 切勿使用清水灭火器或干粉灭火器。

请保存好这些说明，如果将设备转交给第三方，必须将该使用手册一并转交。

使用葡萄酒分酒机

安装

- 将分酒机以直立方向安置在安全的地方，使其不会被推翻或存在人身伤害的危险。
- 为确保分酒机正常、有效地工作，请参见第 2 页到第 6 页的插图并遵循以下建议：
  - 将分酒机放置在完全水平和稳定的平面上。
  - 选择一个干净、明亮的区域（配有便于连接的电源插座）。
  - 请将设备与任何发热装置保持至少 75cm (30") 的距离。
  - 使用两个间距支架 (14)，使设备与墙壁之间保持至少 10cm (4") 的距离。安装间距支架时，请将其插入后盖的固定孔并以顺时针方向旋转（图 3C）。
  - 连接分酒机背面的电源线 (16)（图 3C）。
  - 为确保器具正常运作，通将其放在室温 12°C (54°F) 至 30°C (86°F) 之间。
- 在家中选择合适的位置并安全地放置分酒机之后，请按照以下步骤安装设备：
  - 将插头连接到 220-230V ~ 50/60Hz 的电源插座。
  - 将主电源开关 (15) 拨到“ON”。
  - 此时可以听到贮酒室启动冷却循环，进入保鲜模式。如果贮酒室中没有酒瓶，则几秒钟之后保鲜循环会自动停止。
  - 两个冷藏室的出厂预设温度为 10°C (50°F)。
  - 用户可分别为每个冷藏室选择温度（请参见：‘选择温度’）。

首次清洁

- 首次使用分酒机之前，请对锁紧活塞组件 (17) 以及内部导管进行清洁（请参见：‘清洁程序’）。

安装 / 更换葡萄酒瓶

为避免溢出，建议在水槽处将锁紧活塞 (17) 插入酒瓶中：

- 打开准备使用的冷藏室的玻璃门 (3)。
- 按出酒嘴 (2) 顶部的解锁按钮 (8)(图 4D)。
- 出酒嘴会自动打开并保持此状态(图 5E)。
- 如果贮酒室中未装酒瓶，请托住锁紧活塞 (17) 底部并将其从机器中轻轻地取出（图 6F）。活塞应当完全脱离机器。
- 如果已经装了酒瓶，请托稳瓶底然后取出酒瓶和锁紧活塞。取出酒瓶和锁紧活塞之后，通过拉开活塞的手柄 (17-g) 将其从瓶体取下。如欲从瓶体安全地取下活塞，应当将手柄保持在水平位置。
- 为保持葡萄酒的口感，在装入每一瓶新酒之前，都要对锁紧活塞组和分酒机的内部部件进行彻底清洗（请参见：‘清洁程序’）。
- 若需将锁紧活塞组 (17) 插入葡萄酒瓶，请拉开手柄 (17-g) 并确保其保持在水平位置。
- 将手柄保持在水平位置，打开瓶塞并将锁紧活塞插入酒瓶中（图 7G）。
- 压下手柄 (17-g) 以确保锁紧活塞紧紧地插入酒瓶（图 8H）。

重要说明： 为确保锁紧活塞牢固就位，轻拉锁紧活塞。活塞应保持不动并连接到酒瓶。如果活塞变松，请按照上述说明重新操作。

- 托住葡萄酒瓶的底部，将酒瓶（锁紧活塞已牢牢固定在其顶部）拿到分酒机前。
- 使用玻璃门手柄 (4) 打开冷藏室。
- 继续托住酒瓶底部，将其一直朝里推，从而将锁紧活塞插入冷藏室的顶部。葡萄酒瓶应当通过锁紧活塞向上抬起，装入到位的情况下，瓶底不会触及冷藏室底部。
- 压下出酒嘴 (2) 直到其卡到位（图 10J）（图 11K）。
- 关上冷藏室玻璃门 (3)。
- 装入酒瓶并关上玻璃门之后，出酒控制柄 (9) 上方的 LED 灯会闪烁，机器开始进行葡萄酒保鲜过程：使用真空泵将氧气从

瓶中排出。

- 葡萄酒达到其最佳保鲜阶段之后，LED 灯会停止闪烁并保持亮起状态。

葡萄酒保鲜

分酒机包含了可在葡萄酒瓶内部建立真空的系统，该系统可通过防止氧化对葡萄酒进行保鲜。

- 将酒瓶装入贮酒室之后，机器会自动触发葡萄酒保鲜循环模式。出酒控制柄 (9) 上方的 LED 灯会保持闪烁，直到保鲜过程结束。
- 每一次取酒，酒瓶内部的空气真空都会中断。
- 所以，如欲重新进入葡萄酒保鲜过程，有以下两个选项可供选择：
  - 自动保鲜：

    在最后一次取酒 30 分钟之后，设备会将氧气从瓶中排出并自动启动保鲜过程。
  - 手动保鲜：

    按控制面板 (7) 上的‘Preserve’按钮 (7-a)。

    保鲜模式即开始运行。

这种独特的真空技术，可保鲜白葡萄酒 5 到 7 天，可保鲜红葡萄酒 7 到 10 天。

选择温度

分酒机将葡萄酒冷却到所需温度所经历的时间长短，取决于机器所处的环境、周围的室内温度以及最终设置的温度。

- 分酒机允许使用者选择所需和建议的葡萄酒温度。根据葡萄酒类型的不同，温度范围为 7°C (45°F) 到 20°C (68°F)。
- 用户可手动设置所需温度，或从所提供的 20 种葡萄酒类型预设温度中选择一个。
- 于控制面板 (7) 上按‘Chamber Select’按钮 (7-b)，选择左侧或右侧贮酒室。液晶显示屏 (1) 上会出现一个箭头标志，标示所选择的贮酒室。
- 如欲手动设置所需温度：
  - 按‘Temp’按钮 (7-c)。
  - 使用向上 / 向下按钮 (7-e) 将温度调高或调低。
  - 再按一次‘Temp’ 按钮确认设置。
- 如欲使用预设温度，操作如下：
  - 于控制面板 (7) 上按 ‘Wine Type’ 按钮 (7-d)。
  - 使用向上 / 向下按钮 (7-e) 从 20 种不同类型的预设葡萄酒中进行选择。
  - 再按一次‘Wine Type’按钮确认设置。

建议预设温度

葡萄酒类型	°C	°F
波尔多葡萄酒	18	64
卡百内红葡萄酒	18	64
夏布利白葡萄酒	9	48
夏多内白葡萄酒	10	50
基安蒂红葡萄酒	15	59
希农红葡萄酒	14	57
马德拉白葡萄酒	14	57
梅洛红葡萄酒	13	55
灰皮诺白葡萄酒	7	45
黑皮诺红葡萄酒	10	50
勃艮第红葡萄酒	17	63
仙粉黛红葡萄酒	18	64
罗讷葡萄酒	18	64
雷斯林白葡萄酒	8	64
里奥哈葡萄酒	16	61
苏维翁白葡萄酒	7	45
赛美蓉葡萄酒	10	50
西拉子红葡萄酒	18	64
勃艮第白葡萄酒	11	52
仙芬黛白葡萄酒	10	50

对于在 11°C (52°F) 以下的温度饮用的葡萄酒，可在家用冰箱中进行预冷，以便在倒分酒之前加快冷却过程。

大概冷却时间

根据环境温度和大约 21°C(70°F) 的葡萄酒初始温度，下表列出的冷却时间可供参考。

温度设置	冷却时间（大概值）
7°C (45°F)	18 小时
10°C (50°F)	8 小时
13°C (55°F)	5 小时
18°C (65°F)	3 小时

出酒

- 拉出承滴盘 (5)。
- 将葡萄酒杯放在出酒嘴 (2) 下方。
- 压下出酒控制柄 (9) 直到酒杯中注入所需的酒量。
  - 泵噪声是正常现象，表示出酒时设备在正常工作。
- 松开出酒控制柄 (9)，其会自动回到原来的位置。
  - 松开出酒控制柄之后不要立即取回酒杯。请等候几秒钟，因为可能还会有酒滴出来。

醒酒（对葡萄酒进行曝气）

分酒机具有专门的醒酒功能，可在出酒之前对葡萄酒进行曝气。此过程会模仿使用细颈瓶时的手动醒酒操作。醒酒可使葡萄酒最大限度地与周围空气接触，让酒的香气充分挥发，从而提高了整体的品酒体验。

若进行醒酒（即对葡萄酒进行曝气）：

- 出酒之前，将醒酒控制杆 (10) 的手柄拨到 ‘ON’ 的位置（图 13M）。
- 按照出酒说明倒一杯酒。醒酒过程中在酒液中看到气泡很正常，这说明醒酒功能正常。

若需停止醒酒过程：

- 出酒之前，将醒酒控制杆 (10) 的手柄拨到 ‘OFF’ 的位置（图 13M）。

开启 / 关闭单个贮酒室

分酒机具有两个贮酒室，可同时打开两个不同的葡萄酒瓶。如果只使用一个贮酒室，可通过按下相应贮酒室的主开关 (6) 分别开启或关闭任意一个贮酒室（图 14N）。贮酒室主开关内部的 (6) 白色灯指示贮酒室处于开启还是关闭状态。

打开 / 关闭贮酒室照明灯

每个贮酒室都配备了两颗 LED 照明灯，以帮助识别贮酒室中的酒瓶。

- 按控制面板 (7) 上的 'Light' 按钮 (7-f) 可打开和关闭照明灯。

安装螺旋盖连接器

如果葡萄酒瓶采用的是螺旋盖而不是软木塞，则在连接锁紧活塞之前需要安装连接器。

- 取下螺旋盖葡萄酒瓶的盖子。
- 装好密封圈之后，以顺时针方向将螺旋盖连接器 (18) 拧到螺旋盖葡萄酒瓶上。

使用与普通葡萄酒瓶相同的方法，将锁紧活塞插入酒瓶中（请参见：'安装 / 更换葡萄酒瓶'）。

串行连接

用于商业用途时，可将几个分酒机相互连接起来。

在这种情况下，只有一台设备（即主设备）通过可拆卸电源线 (16) 与插头相连接，第一台附加分酒机（从设备）通过电源线 (19) 与主设备相连接。更多的从设备通过附加电源线 (19) 相互连接。

1. 将可拆卸电源线 (16) 和连接电源线 (19) 插入主设备。（图 A1）
2. 将连接电源线 (19) 的另一端插入另一台分酒机（作为从设备使用）。（图 B2）
3. 将主设备的可拆卸电源线 (16) 插入 230v 电源插座。
4. 将每台连接设备的主电源按钮 (15) 拨到 "ON"。

   警告：出于安全的原因，要始终在完成步骤 1 到 3 之后才能打开主电源按钮。
5. 打开设备电源之后，会听到贮酒室启动冷却循环，进入葡萄酒保鲜模式的声音。如果贮酒室中没有酒瓶，则几秒钟之后保鲜循环会自动停止。

警告：出于安全的原因，连接分酒机切勿超过五台（含主设备）。每台设备之间要始终保持至少 10cm (4") 的间距。设备与墙壁要始终保持至少 10cm (4") 的距离。

清洁程序

外部清洁

1. 使用略湿的抹布清洁分酒机的外壳（图 1）。需避免使用研磨性清洁剂、海绵或清洁垫，因为这样做会刮擦或损坏分酒机的外壳。

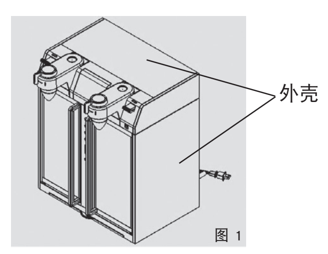


图 1

2. 使用略湿的抹布清洁控制面板和所有按钮（图 2）。切勿在按钮附近倾倒或喷洒液体。

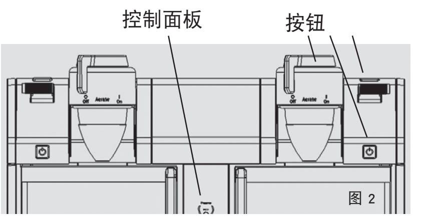


图 2

3. 使用家用玻璃清洁剂清洁玻璃门（图 3）。
4. 使用略湿的抹布清洁冷藏室和后面板（图 3）。

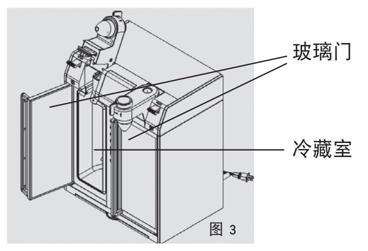


图 3

5. 使用略湿的抹布清洁承滴盘（图 4）。

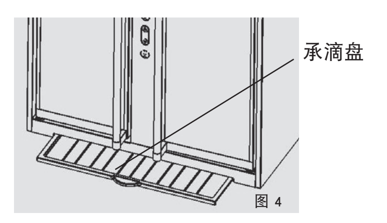


图 4

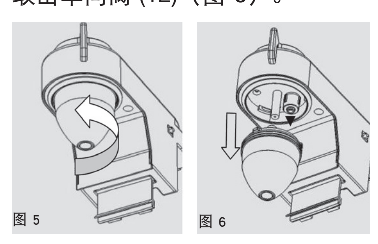
6. 请勿使用水喷射器清洗此器具。

清洗导管系统

1. 建议在每次更换酒瓶时清洗锁定活塞，尤其在更换另一种酒前。这可防止不同类型的酒在味道上相互混杂。
2. 使用干净的温水清洗两个空葡萄酒瓶。
3. 将酒瓶装满干净的温水（切勿使用肥皂水，因为优质葡萄酒的味道会受到影响）。
4. 将锁紧活塞 (17) 插入瓶中（图 7G、8H）（请参见：‘安装 / 更换葡萄酒瓶’）。
5. 将两个锁紧活塞和装满水的酒瓶装入分酒机（图 9I、10J、11K、12L）。
6. 准备一个容器用来装水。
7. 打开分酒机的电源。
8. 按下出酒控制柄 (9)。温水会在分酒机内部的导管中流动并进行清洁。
9. 在酒瓶变空、所有的水从分酒机倒出之后，停止出酒过程。

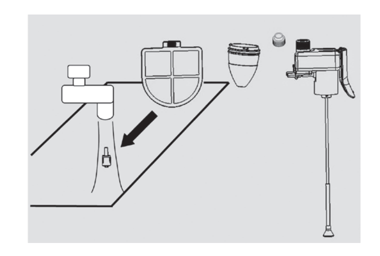
取下醒酒器和阀门

1. 顺时针方向转动醒酒器 (11)（图 5），向下拉将其从出酒嘴 (2) 上取下（图 6）。
2. 取出单向阀 (12)（图 6）。


图 5 图 6

组件的清洁

1. 用温水清洗锁紧活塞组 (17)、醒酒器 (11)、网格过滤器 (13)、单向阀 (12) 和螺旋盖连接器 (18)。
2. 重新安装之前，让所有部件自然风干。



注意：所有部件均不可使用洗碗机清洗！

存放分酒机

- 如果分酒机长时间不使用，应关闭主开关 (15) 并拔掉插头 (16)。
- 存放设备之前，使用清水清洗系统并晾干（请参见：‘清洗导管系统’）。
- 将设备存放在儿童接触不到的干燥处。
- 保护设备免受灰尘和污垢之害。

维修

- 如果出现了停机、故障或可疑故障，请立即拔掉插头。
- 切勿操作发生故障的设备。
- 所有的检修和维修必须由授权服务中心实施。
- 如果维修并非由授权服务中心执行，则对于由设备故障导致的人身和 / 或财产的伤害或损害，制造商不承担任何责任。

故障排除

问题	建议步骤	图
1. 分酒机电源无法打开。	- 确保分酒机已插入电源插座。 - 确保插座已通电。 - 确保主电源开关 (15) 处于 “ON” 的位置。 - 确保单个贮酒室主开关 (6) 处于 “ON” 的位置（图 1）。	单个冷藏室主开关 图 1
2. 分酒机电源已打开，但单个贮酒室无法正常工作。	- 确保单个贮酒室主开关 (6) 处于 “ON” 的位置（图 1）。	
3. LED 灯（图 2）一直闪烁。	- 打开玻璃门 (3) 然后再关闭进行重置（图 3）。 - 取下锁紧活塞组 (17)（图 3），彻底清洗之后装回原处。	LED 灯 图 2 锁紧活塞组 玻璃门 图 3
<u>液晶显示屏</u>（图 4） 4. 液晶显示屏 (1) 上无显示。	- 确保主电源开关 (15) 已打开且机器已通电。	液晶显示屏 图 4

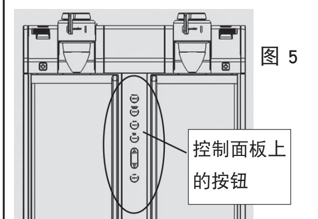
<table>
<tr>
<td><u>控制面板</u>
5. 控制面板 (7) 上的按钮 (a-f)（图 5）未照亮。</td>
<td>- 先关闭机器背面的主电源开关 (15) 然后再打开，重新启动分酒机。
- 确保主电源开关已打开且机器已通电。</td>
<td>

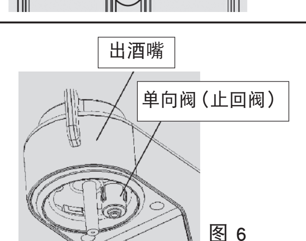
图 5</td>
</tr>
<tr>
<td><u>保鲜和出酒</u>
6. 按下出酒控制柄 (9) 之后不出酒。</td>
<td>- 确保葡萄酒瓶正确安装到锁紧活塞组 (17) 上。
- 确保锁紧活塞组（连同葡萄酒瓶一起）牢固地装入冷藏室。
- 确保单向阀（图 6）正确安装到出酒嘴中并牢牢固定。
- 如果该贮酒室或另一个贮酒室处于保鲜模式，则不会出酒：
等待贮酒室中正在进行的保鲜循环结束，或者：
按控制面板上的 ‘Preserve’ 按钮 (a) 取消保鲜过程（图 7）。</td>
<td>

图 6

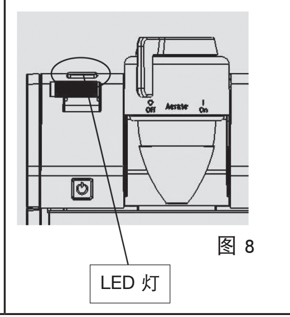

图 7</td>
</tr>
<tr>
<td>7. 葡萄酒瓶安装牢固，但保鲜模式不能正常工作。</td>
<td>- 如果葡萄酒瓶安装牢固，则 LED 灯应呈蓝色（图 8）。如果 LED 灯熄灭，则保鲜模式和出酒模式都无效。
- 确保单向阀正确装入出酒嘴中。如果重新安装了单向阀，则通过打开玻璃门然后再关闭重置保鲜模式。保鲜模式会重新启动。</td>
<td>

图 8</td>
</tr>
</table>

8. 出酒很慢。	- 确保葡萄酒瓶正确安装到锁紧活塞组上（图 9），活塞组已牢固地装入冷藏室。 - 确保单向阀 (12) 正确安装到出酒嘴 (2) 中并固定牢靠。 - 通过干净水在系统中流动清洁橡胶管 (17-i)、网格过滤器 (17-j) 和单向阀 (12)（请参见:‘清洁程序’）。晾干所有部件并重新安装。	锁紧活塞组 图 9
9. 单向阀滴液。	- 确保单向阀 (12) 正确安装到出酒嘴中并固定牢靠。 - 清洁单向阀。 - 更换单向阀，通过打开玻璃门然后再关闭重置冷藏室功能。	
10. 有泡沫从橡胶管 (17-i) 进入葡萄酒瓶（图 10）。	- 确保不锈钢管 (17-h)、橡胶管 (17-i) 和网格过滤器 (17-j) 正确连接。	酒瓶导管 图 10
11. 葡萄酒瓶无法牢固地安装到锁紧活塞组上。	- 确保锁紧活塞手柄处于拉开位置（图 11），从而可将酒瓶导管插入瓶中，并将酒瓶牢固地安装到锁紧活塞组上。 - 将锁紧活塞手柄按入闭合位置，以便将其连接到酒瓶。（图 12）	处于拉开位置的锁紧活塞手柄 图 11 处于闭合位置的锁紧活塞手柄 图 12

冷却 12. 冷藏室内的温度未达到预期低温。	- 确保玻璃门正确关闭，以防止冷却的空气从冷藏室泄漏。 - 确保已经通过设备的控制面板完成了预期的葡萄酒温度设置。 - 确保设备背面的空气过滤器 (13)（图 13）是干净的。	空气过滤器 图 13
噪音 13. 机器发出噪音。	- 冷却风扇会持续不断地发出嗡嗡声，机器处于开机状态时这是正常现象。 - 出酒之后，真空泵在葡萄酒瓶内部建立真空时会发出声音。	
阻塞 14. 由于存在葡萄酒残渣或长期使用之后会出现系统阻塞。	- 确保对过滤器 / 阀门进行定期清洁。 - 确保每换一瓶酒都对出酒系统进行清洁。 - 确保在清洁过程不使用硬水和不合适的清洁剂/清洗剂。 - 若使用了不适用于该设备的饮料，则空气管道系统内部可能存在水。确保不在设备中使用水（用于清洗除外）、碳酸液体或含汽液体。	
溢出 15. 操作台面上的液体（如水凝结或葡萄酒）。	- 确保承滴盘就位。 - 松开出酒控制柄之后，先等待 5 秒钟，再从出酒嘴处移开酒杯。	

技术规格

电压	220-230VAC；50/60Hz
功率	额定：124W，最大：139W
材质	塑料 / 不锈钢
尺寸 （长 x 高 x 宽）	500 x 420 x 280mm 19.7 寸 x 16.5 寸 x 11 寸
重量	16Kg/35.3lbs
电源线	1,4m (55") +/- 2cm (0.8") 可拆卸电源线
运行条件	80% 相对湿度 最低温度：12°C/54°F 最高温度：30°C/86°F
容量	2 瓶：每个冷藏室 1 瓶
冷藏室 温度范围	7°C/45°F 到 20°C/68°F
所使用的 酒瓶类型	可使用不同高度的酒瓶，最高可达 330mm (13.2")。可使用不同直径的酒瓶，最高可达 87mm (3.48")。如果使用了螺旋盖连接器 (18)，则可使用 28mm 螺旋盖酒瓶以及不同高度的酒瓶，最高可达 315mm (12.4")。

此分酒机不同于压缩机式制冷系统，不含有任何制冷剂。它使用热电技术对贮酒室进行冷却。

报废处理

设备或包装上的符号表示该产品绝对不能作为家庭垃圾进行处理。所以，要将其送到电气和电子设备回收利用的废物收集中心。

在设备使用期限结束之后，将其送到合适的收集中心进行正确的处理，这样做有帮于保护自然资源，防止电子废弃物对环境和公众健康造成危害性后果。有关废物收集点的更多信息，请与获得认可的服务中心或经销商联系。

重要说明：您的设备包含许多贵重的可回收材料，可进行回收或循环使用。请将其交到当地废物收集点。

大家一起行动，共同保护环境！

保证

本保证不包括可能由以下行为导致的任何损害：误用、疏忽、违反操作程序、在不同于产品所标记的电流或电压下使用、对产品进行更改或未经授权的修理。本保证也不包括易损件的正常磨损、维护或更换，以及以下方面：

- 使用不合适的饮料（除了无气葡萄酒之外），包括但不限于热饮料、含有浆状物质的饮料、糖分或糖浆，或者含汽液体和含汽葡萄酒。
- 使用错误类型的水，包括但不限于硬水、含汽液体或肥皂水进行清洁。
- 清洁不当（任何清洁都必须按照使用说明进行）
- 水、灰尘或昆虫进入设备
- 机械损坏、超负荷
- 由于电压或频率错误而导致的损坏或后果
- 事故，包括火灾、水灾、闪电等
- 产品中任何玻璃或陶瓷制品的损坏。

本保证不适用于任何已被篡改的产品、或由于使用和保管不当、所有者包装不正确或承运人处理不当而导致的损坏。

Maitre de Vin Ltd.
香港观塘观塘道 388 号
创纪之城 1 期 1 座 32 楼
10-18 室

售后服务 : services@maitredevin.com
产品查询 : enquiries@maitredevin.com
销售 : sales@maitredevin.com
网址 : www.maitredevin.com

参考 :EA-03-EN-DE-CN-CH-V